

Kalas-tårta med chokladbollar

Recept på en riktig kalastårta med frisk fyllning och bäst av allt: Chokladbollar som dekoration! Enkel att göra och uppskattas av både barn och vuxna!

cirka 10 bitar



Lite träning krävs

up to 60 Min.



1 Blandning 1:

Blanda allt i en bunke och vispa till en slät smet.

2 Fyllning 2:

Vispa tårtmoussen med mjölken ca 3 minuter med elvisp. Ställ in i kylan tills moussen blivit fast.

3 Montering:

Börja med en marängbotten. Täck med hälften av lemoncurden och lägg på nästa marängbotten. Bred på resten av lemoncurden och täck med en tårtbotten.

4 Skär ut mindre cirklar utav de andra tårtbottarna, den första något mindre och den andra ännu lite mindre. Bred ett tunt lager tårtmousse på alla tre bottarna och bygg ihop dem. Täck med resten av tårtmoussen som en kupol.

5 Kavla ut Sockermassan tunt, använd gärna plastfolie. Täck tårten med sockermassan.

Ingredienser:

Ingredienser:

- 1 st Tredelad tårtbotten
- 1 Förp. färdigköpta marängbottnar (tvådelad)
- 2 Förp. Sugar Fondant Pink
- 1 st Nummer och Bokstäver

Fyllning 1:

- 1 dl lemon curd
- 1 dl färskost tex Mascarpone eller Philadelphia
- 1 dl färskost tex Mascarpone eller Philadelphia
- 1 st lime skal och saft

Fyllning 2:

- 1 påse Dr. Oetker Tårtmousse Chokladsmak
- 2,5 dl mjölk

Chokladbollar på pinne:

- 2 dl råsocker
- 4,5 dl havregryn
- 1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 4 msk kakao
- 3 msk kaffe kallt
- flingsalt
- cirka 10 - 15 msk Nonpareille
- cirka 8 - 12 st grillpinnar som är avklipt eller tandpetare



⑥ Chokladbollar:

Blanda allt utom strössel i en bunke. Forma till bollar och rulla i strösslet. Stick i pinnarna och placera chokladbollarna på tårtan. Garnera med bokstäver och siffror som du vill.

