

Kanintårta

Läcker tårta med morot och smörkräm dekorerad som en kanin – den perfekta påsktårtan

cirka 12 bitar



Avancerat

up to 60 Min.



Ingredienser:

Första tårtbotten:

175 g rivna morötter
3 st äggvita
3 st äggulor
80 g strösocker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
salt
150 g finmald mandel
40 g vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Andra tårtbotten:

175 g rivna morötter
3 st äggvita
3 st äggulor
80 g strösocker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
salt
150 g finmald mandel
40 g vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Smörkräm:

1 Förp. Dr. Oetker Base for
buttercream
cirka 200 - 250 g smör

Dekoration:

Dr. Oetker gelfärg rosa
Dr. Oetker Easter Party Sprinkles
chokladknappar till nosen
2 st marshmallows
2 st Dr. Oetker Sugar eyes
3 st rispapper
6 - 8 st Glasnudlar

Hur bakar jag en kanintårta?:

1 Förbered dekorationerna:

Dagen innan kan du förbereda kaninöron av rispapper. För att göra detta blötlägger du först 2 ark rispapper i varmt vatten och forma dem till öron på en bit bakplåtspapper. För att göra innerörat klipper du ett annat rispapper på mitten och blötlägg i varmt vatten blandat med rosa gelfärg. Placera ett inneröra på varje ytteröra och forma till något. Låt öronen torka över natten.

2 Förbered tårtbottnarna:

Klä en springform (18 cm) med bakplåtspapper. Skala och riv morötter. Sätt ugnen på 180 grader över-och undervärme.

recipe.preparation.top.bottom.heat cirka 180 °C

recipe.preparation.hot.air cirka 160 °C

3 Tårtbottnar:

Baka 2 identiska tårtbottnar genom att upprepa följande: Vispa äggvitorna styvt. Vispa äggulorna i en annan skål på hög hastighet i någon minut tills du har en krämig smet. Tillsätt socker, vaniljsocker och salt. Röri ytterligare 1 minut och vispa ytterligare 2 minuter. Rör ner mandel och rivna morötter. Blanda vetemjöl och bakpulver och rör ner. Till sist vänder du ned de vispade äggvitorna i din smet. Håll smeten i bakformen och grädda botten i nedre delen av ugnen ca 40 minuter.

Groove/Height: Nedre
Baka: cirka 40 Minuter

- 4 Låt botten svalna i formen ca 10 minuter innan du lossar den från formen. Låt den färdiga botten fortsätta svalna på ett bakpappersklätt bakgaller. Upprepa steget innan och detta steg för att få två stycken tårtbaser.

5 Förbered smörkrämen:

Blanda smörkrämen enligt instruktionerna på förpackningen. Du vill ha en krämig smörkräm. Är smörkrämen för hård kan du tillsätta en liten skvätt mjölk till önskad konsistens.

6 Fyllning:

Dela båda tårtbaserna på mitten så att du får 4 tårtbottnar. Lägg första botten på ett tårfat och bred på 2 msk av smörkrämen. Lägg på nästa botten och bred 2 msk av smörkräm även på denna botten. Upprepa tills alla botten har travats på varandra. Bred resterande smörkräm över hela tårtan och låt tårtan vila i kylskåp i 3 timmar.

7 Dekoration:

Dekorera kanten av tårtan som ett kaninansikte. Placera 2 st Sugar eyes som ögon. Den rosa chokladknappen blir en söt nos. Skär marshmallowsen i bitar som kinder och glasnudlarna blir morrhår. Stick slutligen försiktigt ner öronen på toppen av tårtan och dekorera eventuellt med Easter Party Sprinkles från Dr. Oetker. Nu är tårtan redo att serveras.