

Konstnärlig tårta

Tårtbottnarna kan med fördel göras kvällen innan och förvaras i plastpåse över natten. Släpp loss din konstnärliga ådra och måla tårtan vacker med hjälp av gelfärger! Är färgerna för starka, späd ut med lite vatten.

cirka 10 bitar



Lite träning krävs

up to 80 Min.



Ingredienser:

Tårtbottnar:

4 st ägg
2 dl strösocker
1 dl vetemjöl
1 dl potatismjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Fyllning och dekoration:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse
Vaniljsmak
2,5 dl mjölk kall
2 dl hallonsylt
250 g Dr. Oetker Sugar Fondant
White till lock
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger röd och grön (eller andra valfria kulörter)

- 1 Sätt ugnen på 175 grader.
- 2 Smöra tre 15 cm springformar och bröa med lite vetemjöl. Alternativt bröa kanterna på formen och klipp ut bakplåtspapper så att det täcker botten.
- 3 Vispa ihop ägg och strösocker pösigt och ljust.
- 4 Blanda vetemjöl, potatismjöl och bakpulver i separat skål.
- 5 Sikta ner mjölblandningen i äggsmeten och blanda försiktigt till en jämn smet.
- 6 Fyll springformarna med smeten (ett tips är att väga smeten så det blir jämn mängd i alla) och grädda i nedre delen av ugnen ca 25-30 minuter. Prova att de är klara med en sticka!
- 7 Ta ut bottenarna och låt svalna ca 10 minuter i springformarna innan de vänds ut på galler och får svalna helt.



- 8 Vispa vaniljmoussen med den kalla mjölken tills den blir tjock och fluffig.
- 9 Stryk på ett tunt lager vaniljmousse på första botten, och lägg ovanpå detta hallonsylten.
- 10 Lägg på andra botten och stryk över åter igen ett tunt lager vaniljmousse och ett annat lager hallonsylt.
- 11 Lägg på tredje botten och bred resterande vaniljmousse över hela tårtan.
- 12 Kavla ut Sugar Fondant och lägg sedan försiktigt på denna på tårtan. Använd florsocker för att den inte ska fastna i underlaget vid utkavlingen. Se till att hela tårtan kan bli täckt och forma med händerna för att undvika veck. Skär rent kanten från överbliven Sugar Fondant.
- 13 Dekorera tårtan med Dr. Oetker Valfria Gelfärger som du målar på med en ren pensel eller fingrarna.

