

Lakrits och hallontårta

En mjuk lakritstårta med fyllning av söt och syrlig halloncurd och krispiga hallonmaränger. Smaka av smeten och grädden för att få den styrka på lakritssmaken som du önskar.

cirka 20 bitar



Lite träning krävs

● ● up to 120 Min.



- 1 Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en fyrkantig springform (24 cm).
- 2 Vispa ihop ägg och socker pösigt och ljust i en stor skål.
- 3 Smält smöret och häll i mjölken.
- 4 Blanda ihop bakpulver och mjöl i en separat skål. Blanda ned både mjölk- och mjölblandningen i äggvispet.
- 5 Tillsätt lakritspulvret och smaka av. Addera svart hushållsfärg för att få en mörkgrå färg på smeten, häll sedan upp i springformen.
- 6 Grädda i mitten av ugnen ca 35-40 min (kolla med provsticka att den är gräddad). Låt tårtbotten vila i formen några minuter innan den vänds upp på fat för att svalna helt.

Ingredienser:

Tårtbotten:

4 st ägg medium
4 dl strösocker
65 g smör
1 dl mjölk
2,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
4 dl vetemjöl
cirka 1 - 2 msk lakritspulver
1 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg svart tills smeten blir mörkgrå

Fyllning (Halloncurd):

250 g frysta hallon frysta
0,5 dl strösocker
0,5 st citroner (saften)
25 g smör
0,5 msk maizena
2 st äggulor

Maräng och topping:

4 st äggvitor
2 dl strösocker
1 krm ättiksprit
1 Förp. Naturlig dekoration hallon
1 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg röd
3 dl vispgrädde
lakritspulver
0,5 - 1 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg svart eller efter behov

- 7 Halloncurd: Lägg hallonen i en kastrull och låt dem koka sönder. Sila hallonen genom en finmaskig sil för att få bort kärnorna. Mosa lite extra och se till att få med all hallonvätska och fruktkött. Koka upp hallonpurén med socker, citronsaft och smör. Ta lite av hallonpurén att röra ut maizenan med, och håll sedan detta tillbaka i kastrullen och koka under omrörning tills purén börjar tjockna. Stäng av plattan så curden slutar koka och vispa i äggulorna.

- 8 Maränger: Sätt ugnen på 100 grader. Vispa äggvitorna till ett fast skum. Tillsätt socker och ättika, och fortsätt vispa till ett hårt fast skum. Vispa i röd hushållsfärg till önskad intensitet, och vänd ner en ask Naturlig dekoration hallon. Klicka eller spritsa ut ca 40 st maränger på en plåt med bakplåtspapper och grädda i nedre delen av ugnen i 1,5 h utan att öppna luckan. Stäng av ugnen och låt marängerna stå kvar i minst 1 h.

- 9 Montering: Dela tårtbotten horisontellt i två delar. Bred ut halloncurden på undre delen av botten och lägg andra bottendelen ovanpå. Vispa grädden fast, färgsätt med svart hushållsfärg och addera lakritssmak med hjälp av lakritspulver. Bred ut grädden jämnt över tårtan och dekorera med hallonmarängerna.

Tip from the Test Kitchen

- Marängerna och halloncurden går utmärkt att göra någon eller några dagar innan. Förvara marängerna torrt i rumstemperatur och curden i en lufttät burk i kylskåpet.