

# Lättbakad blåbärstårta

Recept på lättbakad tårta som toppas med vaniljkräm och blåbär.

10 - 12 bitar



Lite träning krävs

up to 80 Min.



## Ingredienser:

### Botten:

100 g smör  
1,25 dl socker  
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
salt  
2 st ägg  
1,5 dl vetemjöl  
0,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver

### Vaniljkräm:

2 st äggulor  
3 dl mjölk  
3 msk socker  
1 msk potatismjöl  
1 msk Dr. Oetker Vanilj arom

### Dekoration:

omkring 5 dl färska eller frysta  
blåbär (250 gr)  
vinbärsgeleé

## 1 Gör så här:

Rör smöret mjukt och smidigt med elvisp. Tillsätt socker, vaniljsocker och salt under fortsatt omrörning. Tillsätt äggen, ett i taget. Blanda mjöl med bakpulver och vänd ned det utan att röra för mycket. Häll smeten i låg tårtform med höjda kanter eller en vanlig springform.

2 Grädda i 180 grader i cirka 20 minuter. Stjälp upp kakan och låt den svalna.

3 Vispa ihop alla ingredienser till vaniljkrämen i en tjockbottnad kastrull. Låt blandningen hettas upp under vispning tills krämen tjocknar. Se till att ta av kastrullen från plattan innan krämen kokar. Låt svalna.

4 Täck kakan med vaniljkräm och strö färska eller frysta otinade blåbär över hela kakan.

5 Värm vinbärsgeleén och pensla över bären. Ställ tårtan kallt tills geleén stelnat.