

Letter cake till Påsk

Påskig letter cake formad som en kanin

cirka 16 bitar



Lite träning krävs



up to 80 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

- 125 g smör
- 100 g florsocker
- 1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
- 1 st ägg
- 250 g vetemjöl
- 1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Fyllning:

- 400 g vispgrädde
- 2 Förp. Dr. Oetker Cream Fix
- 30 g strösocker
- 500 g Mascarponeost
- 150 g hallonsylt

Dekoration:

- Påskgodis exempelvis chokladägg
- cirka 100 g blandade bär, t. ex blåbär, hallon och jordgubbar
- Easter Party Sprinkles
- Easter Sugar Decoration

Hur bakar jag en letter cake?:

- 1 Sätt ugnen på 180 grader över-och undervärme.

recipe.preparation.top.bottom.heat 180 °C
recipe.preparation.hot.air 160 °C

- 2 **Botten:**

Vispa samman smör och socker till en mjuk och krämig smet. Rör ner vaniljarom och ägg. Tillsätt mjöl och bakpulver och rör ihop. Använd slutligen händerna för att forma en jämn deg.

Stjälp upp degen på ett lätt mjölat bakpapper. Knåda degen mjuk och smidig. Kavla ut degen till en ca 3 mm tjock platta. Använd bifogad stencil för att skära ut en kaninform med en liten kniv. För över bakplåtspappret till en plåt och grädda botten mitt i ugnen i ca 10 minuter.

Groove/Height: Mitt i
Baka: cirka 10 Minuter



Låt botten svalna 5 minuter och flytta sedan över på ett bakgaller så att den får svalna helt. Gör ytterligare en kaninbotten genom att upprepa föregående steg.

3 Fyllning:

När tårbottnarna har svalnat är det dags att förbereda fyllningen. Vispa samman vispgräddde och cream fix i en stor skål tillsammans med socker och mascarpone. Vispa krämen toppigt.

Dela fyllningen på hälften och blanda ned sylt i en av delarna.

Fyll två spritspåsar med fyllningarna. Spritsa de båda fyllningarna om vartannat på den första botten. Lägg över den andra tårbottnen och spritsa resterande fyllning på samma vis på toppen.

4 Dekoration:

Dekorera tårtan efter tycke och smak med exempelvis chokladägg, bär och Dr. Oetkers påskdekorationer.

