

Mermaid tårta med nutellafyllning

Recept på en härlig tårta i blåa toner med en mousse som spritsas som vågor. Redskap: springform, spitspåsar och rund spritstill.

8 - 10 bitar



Lite träning krävs

up to 90 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

4 st ägg stl M/L
150 g socker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
0,25 dl vatten
150 g vetemjöl
0,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Fyllning:

1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
5 dl mjölk
150 g Nutella
0,25 dl vispgrädd
50 g Dr. Oetker Hasselnötter hackade
cirka 50 g Nutella

Dekoration:

200 g florsocker
2 - 3 msk vatten
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger blå
2 påsar Dr. Oetker Tårtmousse
Vaniljsmak
5 dl mjölk
Dr. Oetker Super Hero eller annat
valfritt strössel

1 Tårtbotten:

Vispa ägg, socker och vaniljsocker luftigt med en elvisp 4-5 minuter. Tillsätt vatten och vispa väl samman. Sikta vetemjöl och bakpulver i äggsmeten och vänd samman. Häll smeten i en smord \varnothing 20 cm springform, gärna med bakpapper i botten och grädda tårtbotten i 25-30 minuter nederst i ugnen.

Känn efter med provsticka om kakan är färdiggräddad. Sticknan skall vara torr. Om kakan får för mycket färg under gräddningen kan du lägga över ett stycke aluminiumfolie medan den gräddas färdigt. Låt tårtbotten svalna helt på ett bakkaller innan du delar den i tre delar.

2 Fyllning:

Rör samman vaniljkrämpulver med 1 dl mjölk. Värm resterande mjölk i en kastrull. När mjölken kokar tillsätter du vaniljkrämen under omrörning. Låt koka en minut. Tillsätt sedan 150 gram nutella. Ställ fyllningen i kylan i 3-4 timmar före användning. Fyllningen kan med fördel förberedas dagen innan, men om du har ont om tid lägg i stället fyllningen i en fryspåse och placera den platt i frysen tills den har kylts till ca 5 °C.

Vispa grädden fluffigt. Vispa den kalla fyllningen väl med en elvisp så att alla klumpar försvinner. Vänd ner vispgrädden i fyllningen och vänd till sist ner hasselnötterna.

3 Montering:

Du kan med fördel montera din tårta i en springform klädd med plastfolie. Bred ett tunt lager nutella över skärytan på den översta tårtbotten. Lägg botten i en form med nutellan uppåt, bred hälften av fyllningen ovanpå.

Placera nästa bottendel över och bred ett tunt lager nutella även på denna botten. Bred resten av fyllningen ovanpå.

Lägg över den sista tårtbotten så att skärytan hamnar neråt mot fyllningen. På så sätt är det lättare att fylla tårtan utan att det smular. Låt tårtan stå i kylskåp ett par timmar eller över natten.

4 Dekorera med blå glasyr:

Rör en glasyr av florsocker, kallt vatten och blå gelfärg. Stjälp upp tårtan på ett tårtfat. Fördela glasyren över tårtans oandel och låt det eventuellt rinna ner över sidorna (om du inte vill ha tårtmousse på kanterna) .

Dekorera med strössel innan glasyren har stelnat.

5 Dekorera med blå tårtmousse:

Vispa på låg hastighet 2 påsar tårtmousse med 5 dl mjölk i 1 minut. Vispa därefter på hög hastighet i ytterligare 2-3 minuter. Fördela moussen i tre skålar. Färga innehållet i två av skålarna med blå gelfärg men i olika nyanser. Fyll de olika mousseportionerna i varsin spritspåse med rund tyll. Har du ingen rund spritstyll kan du bara klippa ett hål i spritspåsen – men resultatet blir inte lika runt.

Börja med den vita moussen och spritsa en dutt i nederkanten på tårtan. Smeta ut dutten med hjälp av baksidan på en sked. Spritsa en ny dutt och fortsätt på samma sätt hela vägen runt. Upprepa proceduren med de två blåfärgade mousserna till dess att kanterna är helt täckta.