

Midvinternattsdröm

Recept på underbar tårta med 2 sorters fyllning som varvas mellan de saftiga tårtpottarna och toppas med sockermassa och dekorationspärlor.

omkring 14 bitar



Lite träning krävs

up to 80 Min.



Ingredienser:

Tårtpotten:

4 st ägg
1,5 dl socker
1 tsk Dr. Oetker Citronarom
2 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Indränkning:

0,5 dl mjölk
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

Fyllning 1:

1 dl vispgrädd
250 g färskost (Philadelphia eller Kesella Gourmet)
1 dl färska eller frysta blåbär mosade, eller svarta vinbär mosade
2 tsk Gelatinpulver
2 msk vatten

Fyllning 2:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse Vaniljsmak
2 dl mjölk
1 dl vispgrädd

Dekoration:

2 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White (500 g)
omkring 2 - 4 msk Silver 4-mix , efter behov
2 - 4 msk Silverpärlor , efter behov
1 st Dr. Oetker Glitterglasyr , efter behov

1 Gör så här:

Vispa ägg socker vitt och poröst. Tillsätt citronarom. Blanda mjöl med bakpulver och vänd försiktigt ned det i smeten utan att vispa mer. Häll smeten i långpanna (30 x 40 cm) klädd med bakplåtspapper. Grädda i 175 grader ca 12-15 minuter. Stjälp upp kakan. Fukta bakplåtspappret med kallt vatten och dra av det. Skär kakan i fyra lika stora rektangulära delar.

2 Vispa grädden till båda fyllningarna. Blanda mjölk med vaniljsocker och droppa över kakan.

3 Blanda gelatinpulver med vatten. Smält gelatinpulvret, antingen i mikro ca 10 sekunder eller över vattenbad. Blanda färskost och mosade bär. Rör ned det smälta gelatinpulvret och hälften av den vispade grädden.

4 Vispa samman tårtmousse med mjölken, använd helst elvisp. Vänd ned resten av den vispade grädden.



- 5 Bred blåbärsfyllning på en botten, vaniljfillning på nästa lager och blåbärsfyllning på det sista lagret. Lägg på den fjärde tårtbottenbiten och täck kakan med resten av vaniljfillningen.

- 6 Kavla ut sockermassan till en tunn platta. Täck kakan med plattan och skär av överblivna kanter. Dekorera med glittergelé, silverkulor och silvermixströssel. Spritsa eventuellt kanterna med vispad grädde och pudra florsocker över kakan.

