



Monstertårta

Recept på en mys-ryslig monstertårta till Halloween. Dekorationen kan vara lite pysslig så om du har ont om tid förbered morotskakan dagen innan.

1 tårta  Lite träning krävs  up to 100 Min.



Ingredienser:

Morotskaka:

2,5 dl matolja
3,5 dl socker
4 dl rivna morötter
3 st ägg
4 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
0,5 tsk salt
0,5 tsk malen muskot (kan uteslutas)
1 tsk kanel

Frosting:

200 g philadelphiaost
200 g mjukt smör
3 dl florsocker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 st citroner (saft och rivet skal)
Dr. Oetker gelfärger röd och gul

Dekoration:

1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White (till ögon och tänder)
1 st Dekorationsglasyr (att dekorera ögon och tänder med)
omkring 1 - 2 msk Non Stop (till pupiller)
omkring 7 - 10 st grillpinnar eller cakepopspinnar att fästa ögonen på

1 Morotskaka:

Sätt ugnen på 200 grader. Vispa socker och olja vitt. Tillsätt de rivna morötterna och blanda ner ett ägg i taget. Blanda de övriga ingredienserna och rör ner i smeten. Håll smeten i en smord, bröad form (ca 20 cm) Grädda kakan i 200 grader i ca 60 minuter.

2 Frosting:

Vispa alla toppingredienserna till en luftig smet. Färga frostinggen med några stänk gelfärg, vi blandade lite gult och rött. Spritsa frostinggen över hela tårten men lämna ett område fritt på kanten, detta blir monstrets mun.

3 Dekoration:

Forma ögon av vit sockermassa. Dekorera med röd dekorationsglasyr och fäst en non-stop som pupill i mitten. Fäst ögonen på pinnar. Forma tänder av vit sockermassa. Dekorera några tänder med röd dekorationsglasyr för en blodig effekt. Fäst tänderna i frostinggen runt den tänkta munnen.