

Morotstårta med kristymorötter

Recept på morotstårta med färskostfyllning, valnötter och kristymorötter

cirka 10 - 12 bitar



Lite träning krävs

up to 90 Min.



Ingredienser:

Kristymorötter:

- 1 st äggvita
- 4 dl florsocker
- 1 tsk ättikspirit 12%
- Dr. Oetker gelfärger röd
- Dr. Oetker gelfärger gul
- Dr. Oetker gelfärger grön

Morotsbotten:

- 3 st morötter medelstora
- 2 tsk Dr. Oetker Kanel Ceylon
- 1 tsk Dr. Oetker Kardemumma
- 1 krm salt
- 2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 1 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
- 1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 3 dl vetemjöl
- 4 st ägg
- 2,5 dl strösocker
- 2 dl rapsolja
- 0,5 dl Dr. Oetker Valnötskärnor

Färskostfyllning:

- 300 g färskost rumsvarm
- 200 g smör rumsvarmt
- 2 Förp. Dr. Oetker Base for buttercream
- 0,5 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

Dekoration:

- Dr. Oetker Valnötskärnor
- 3 - 4 varv Vaniljtister

Kristymorötter:

Vispa ihop äggvita, florsocker och ättikspirit med elvisp till en fluffig konsistens. Färga 2/3 delar till orange färg (gul och röd) och 1/3 till grön. Spritsa till morötter på bakplåtspapper och låt stelna i rumstemperatur i ett dygn. Förvara på en torr och väl försluten burk.

Morotsbotten:

Sätt ugnen på 200 grader varmluft. Riv morötterna på den fina delen på rivjärnet. Blanda alla torra ingredienser i en skål. Vispa ägg och strösocker riktigt vitt och fluffigt. Ringla ner rapsoljan med en tunn stråle under tiden du vispar med elvispen. Sikta ner de torra ingredienserna i äggsmeten och vänd försiktigt ihop med en slickepott. Tillsätt slutligen i morötter och hackade valnötter. Ta fram en springform som är 22 cm i diameter, spänn fast ett bakplåtspapper i botten och smör kanterna med smör. Häll i smeten och bred ut. Grädda mitt i ugnen på 175 grader i ca 30 minuter, känn efter med en sticka den ska vara torr. Ta ut och låt svalna helt. Dela kakan i tre lika breda bottnar.



Färskostfyllning:

Lägg alla ingredienser till färskostfyllningen i en skål. Vispa med elvisp i cirka 4 minuter.

Lägg fyllning mellan bottnarna och spara 1/3 att täcka tårtan.

Täck tårtan med ett jämnt lager och dra med spatel så du får fina linjer. Ställ i kylan i cirka 30–60 minuter.

Dekoration:

Hacka valnötterna. Dekorera tårtan med de hackade valnötter, vanilla twister och kristyrmorötterna. Dekorera gärna tårtan med ätbara blommor.

