

Morotstårta med rabarber och kardemummapuré

Tänk er en morotskaka, fylld med ljuvlig rabarberpuré och toppad med len cream cheese frosting. Receptet är framtaget i samarbete med baka.se.

1 tårta



Lite träning krävs

● ● up to 120 Min.



Ingredienser:

Morotskakebotten:

4 st ägg
4 dl strösocker
3 dl matolja
5 dl vetemjöl
2,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
2 msk kanel
1 tsk salt
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
360 g morötter finriver, ca 6 dl

Rabarberpuré:

300 g rabarber rensade
2,5 dl socker
0,5 tsk kardemumma finmortlad

Frosting:

250 g smör rumstempererat
250 g färskost
3,5 dl florsocker
2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
1 st citroner använd det rivna skalet
samt 1 msk av saften

1 Morotskakebotten:

Sätt ugnen på 165 grader.

Vispa ihop socker och ägg till en fluffig smet.

Blanda ihop torrvarorna och sikta ner dem i ägg & sockerfluffet, rör ihop försiktigt.

Tillsätt olja och de finrivna morötterna, vänd ihop till en jämn smet.

Smöra och bröa en form. För en hög kaka som går att dela som en tårtbotten så grädda i en hög springform som är 20 cm i diameter.

Grädda i 165°C ca 50-60 min Som vanligt varierar det från ugn till ugn så ha lite koll och använd en kaksticka innan du tar ur din kaka ur ugnen. Under tiden förbereder du frosting och rabarberpurén.

2 Rabarberpuré:

Koka ihop rabarber och socker, låt puttra ca 5 min och mixa sedan ihop till en slät puré. Tillsätt kardemumma och kyl sedan ner.

3 Frosting:

Tips! Du får en smidigare frosting som inte skär sig om alla ingredienser håller samma temperatur.

Vispa ihop smör och florsocker riktigt pösigt och poröst, (det är lättare att få en slät frosting om man vispar smöret riktigt innan man tillsätter övriga ingredienser).

Vispa sedan ner övriga ingredienser och vispa till en slät kräm.

4 Montering:

Dela morotskakan i tre lika delar. Lägg botten på ett tårtfat och börja med att breda på ett lager med rabarberpurén.

Fyll sedan en spritspåse med frosting och spritsa ut frosting jämt fördelat uppe på purén.

Lägg sedan på mittendelen och upprepa samma procedur.

Sist lägger du på "toppen". Men innan du tar på rabarberpurén så täck med frosting på kanterna, en palett eller stekspade går utmärkt att använda.

Avsluta med att dekorera med resterande puré och frosting uppe på.