

Nektarinmoussetårta med maräng

Recept på vacker tårta med goda smaker från både vanilj och nektarin

cirka 10 portioner



Lite träning krävs

● ● ● ● ● ● up to 360 Min.



Ingredienser:

Vaniljtårtbotten:

- 4 st ägg
- socker (se steg 1)
- vetemjöl (se steg 1)
- 2 msk potatismjöl
- 1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
- 1 tsk Dr. Oetker Bakpulver + smör och ströbröd till formen
- 0,5 st lime saften + ca ½ dl vatten

Nektarinmousse:

- 2 dl Nektarinpuré (ca 2-3 nektariner)
- 4 st Gelatinblad
- 2 dl vispgrädde
- 200 g philadelphiaost eller annan valfri naturell cream cheese
- 2 msk socker
- 1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge

Maräng:

- 1 Förp. Dr. Oetker Perfect Meringues
- 0,75 dl vatten
- 1 msk Dr. Oetker Hasselnötter hackade

Vispgrädde:

- 2 dl vispgrädde
- 2 msk socker
- 0,5 Förp. Dr. Oetker Cream Fix

Dekoration:

- 1 st Nektarin
- cirka 5 - 10 st maräng Allt efter tycke och smak
- Dr. Oetker Hasselnötter hackade
- ätbara dekorationsblommor
- 1 Efter behov Dr. Oetker Golden and shiny pearls
- 1 Efter behov Dr. Oetker Gold Glitter Spray

1 Vaniljtårtbottnar:

Ta fram tre lika stora dricksglas. Knäck äggen i ett glas och mät i ett annat upp samma mängd socker som ägg. I det tredje lägger du i 2 msk potatismjöl samt tillräckligt med vetemjöl för att nå samma nivå som ägg och socker.

Vispa ägg, socker och vaniljpasta till ett fluffigt skum. Blanda bakpulvret med mjölet och tillsätt mjölet i äggsockersmeten, lite i taget. För bäst resultat siktas du ned mjölet och vänder ned i smeten.

Smörj och bröa en springform ca 22 cm i diameter. Häll i smeten och grädda på 175 grader i nedre delen av ugnen i cirka 45 minuter. Kontrollera att kakan är genomgräddad med en sticka. Om stickan förblir torr är kakan genomgräddad.

Låt kakan svalna en stund i formen och stjälp sedan upp den på en tallrik. Låt svalna ordentligt innan du fortsätter. Dela den avsvalnade kakan i två bottenar och fukta båda sidor med en blandning av limesaft och vatten.

2 Nektarinmousse och vispgrädde:

Kärna ur nektarinerna och mixa fruktköttet till puré.

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Vispa grädden fast. Blanda färskost, socker och vaniljpasta. Ta ett par skedar nektarinpuré och värm i en kastrull, krama ur de blötlagda gelatinbladen och låt dem lösas upp i den varma puréen. Rör ned resten av puréen i färskostblandningen och vänd sedan ned den vispade grädden. Håll gelatinblandningen i smeten i en tunn stråle under omrörning.

Klä bakformen i tårtfilm eller plast. Lägg ena tårtbotten i botten. Fördela nektarinmoussen jämnt över botten och ställ formen i kylan i minst 4 timmar så att moussen sätter sig.

3 Marängar:

Förbered marängerna enligt anvisningarna på påsen: tillsätt vatten till marängpulvret och vispa till ett hårt skum med en elvisp. Sprintsa små marängar på en bakpappersklädd plåt. Grovhacka hasselnötterna och strö över marängerna. Grädda marängerna i 100 grader i en timme. Låt svalna.



4 Montering av tårtan:

Strö hasselnötshack ovanpå nektarinmoussen och placera den andra tårtbotten uppepå. Ställ tillbaka i kylan.

Lossa kakan på ett serveringsfat. Vispa grädden till lätt och luftigt, tillsätt sedan sockret och Cream Fix och vispa grädden fastare. Fördela vispgrädden över hela tårtan.

Dekorera kakan som du vill. Vi använde tunt skivade nektariner, marängar, Dr. Oetker Golden and shiny pearls, krossade hasselnötter och ätliga blommor. Spraya till sist över lite Dr. Oetker Gold Glitter Spray.