

Nyårsklocka

Fira in det nya året med denna tårta som ser ut som en klocka. Den är ganska enkel att göra, så receptet passar även den oerfarna bagaren.

1 tårta    Lyckas lätt   up to 90 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

- 4 st ägg
- 2 dl strösocker
- 2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
- 1 dl potatismjöl
- 1 dl vetemjöl
- 1,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Fyllning:

- 1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
- 6 dl mjölk
- 1 burk Päronmarmelad

Garnering:

- 1 Förp. Dr. Oetker Base for buttercream
- 250 g smör
- 75 g mörk choklad
- Dr. Oetker Silver Pearls chocolate

Tårta:

Sätt ugnen på 175 C. Vispa ägg och socker vitt och luftigt med elvisp. Tillsätt vaniljpastan. Sikta ner mjöl och bakpulver. Rör om försiktigt med en slickepott tills det har blivit en len smet. Klä en bakform ca 20cm i diameter, med bakplåtspapper. Häll över smeten. Grädda i mitten av ugnen i ca 35-40 minuter. Kolla så att kakan är genombakad med hjälp av en provsticka. Låt svalna helt.

recipe.preparation.hot.air 175 °C

Montering:

Dela tårtbotten i tre lika stora delar. Vispa vaniljkrämen enligt anvisningen på förpackningen. Bred ut vaniljkräm på nedersta botten. Lägg på den andra botten och bred ut päronmarmelad. Lägg på sista tårtbotten och låt stå i kylskåpet innan garnering.

Garnering:

Vispa buttercream mixen tillsammans med det rumstempererade smöret med elvisp i 4 minuter. Bred ut smörkrämen på tårtan tills den är helt täckt. Smält mörk choklad och och spritsa den som en klocka. Dekorera med silverkulor.