

Nyckelpigetårta

Recept på dekorativ tårta som passar perfekt till ditt barnkalas.

omkring 12 bitar



Lite träning krävs



up to 100 Min.



Ingredienser:

Smet:

250 g smör
3 dl socker
4 st ägg
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
5 dl vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Dekoration:

200 g florsocker
omkring 2 tsk Dr. Oetker
Hushållsfärg röd
omkring 1 krm Dr. Oetker
Hushållsfärg gul
1 - 3 tsk vatten , eventuellt
50 g choklad
chokladknappar
omkring 1 - 3 st lakritssnören
1 st Dekorationsglasyr

- 1** Gör så här:
Smörj en rund form med löstagbar kant, ca 22 cm i diameter.
- 2** Sätt ugnen på 175 grader. Vispa smör, socker och vaniljsocker lätt och luftigt. Rör ned äggen ett i taget.
- 3** Blanda vetemjöl och bakpulver och vänd försiktigt ned det i smeten. Sikta gärna ned det så blir smeten extra luftig.
- 4** Häll lite av smeten i en muffinsform. Fyll den drygt till hälften och använd gärna dubbel form för extra stabilitet. Häll resten av smeten i springformen.
- 5** Grädda muffinsen i 20-25 minuter och den stora formen i 40-45 minuter. Båda kan gräddas samtidigt i mitten av ugnen.
- 6** Låt svalna på bakgaller.
- 7** Rör ihop florsocker med hushållsfärg och lite vatten till lagom tjock glasyr. Täck kakan med glasyren. Dekorera med chokladknappar som prickar och laktitssnören som ben.



- 8 Ta bort pappret från muffinsformen och skär ut en rak kant som passar att fästa mot sockerkakan. Smält chokladen och täck kanten och toppen på muffinsen. Fäst muffinsen på kakan som ett huvud. Använd dekorationsglasyr att rita ut mun och ögon på nyckelpigan.

