

# Prickig tårta

Recept på färgglad och lekfull tårta – ett perfekt recept till barnkalaset. Tårtan är inte bara prickig på utsidan, även bottenarna är lika skojiga.

8 bitar  Avancerat  up to 100 Min.



## Ingredienser:

### Prickar:

cirka 2,5 dl vetemjöl  
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
100 g mjukt smör  
1,25 dl mjölk  
3 st äggvitor

### Tårtbottnar:

1,25 dl mjölk  
1,5 tsk Dr. Oetker Citronarom  
2,5 dl vetemjöl  
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
100 g mjukt smör  
2 dl socker  
3 st äggvita

### Frosting och dekoration:

165 g mjukt smör  
5 dl florsocker  
1 tsk Dr. Oetker Citronarom  
75 g Dr. Oetker Sugar Fondant White  
Dr. Oetker gelfärger blå , röd, gul,  
grön eller valfria kulörer  
florsocker

- 1** Värm ugnen till 170 ° C (varmluft 150 ° C). Smöra två 15 cm runda springformar. Skär två remsor av bakplåtspapper som ska användas för att dela av formarna. Remsorna ska vara 5 cm breda och 25 cm långa.
- 2** **Prickarna:**  
Börja med prickarna. Sikta mjöl och bakpulver i en skål. Vispa med elvisp smör och socker fluffigt i en stor skål. Blanda i mjölk och mjöl växelvis.
- 3** Vispa äggvitorna till ett hårt skum och vänd försiktigt ned i smeten. Fördela smeten lika i fyra skålar. Blanda försiktigt ned en halv tub av olika gelfärger i varsin skål.

- 4 Skeda i en av de färgade smetarna i en springform så att den täcker ena halvan av botten (som en måne. Forma ena remsan av bakplåtspapper som en vägg i mitten av formen. Bakpappret hålls på plats om det skjuts mot smeten och sidorna böjs längs med formens innerkant. Skeda sedan ned en annan färg i andra halvan av formen. Upprepa proceduren med resterande färger i den andra springformen.



- 5 Grädda i cirka 35 minuter, tills kakorna är ljusbruna och smeten har satt sig. Låt kakorna svalna i formen i 5 minuter och lyft sedan ut de ur formarna för att svalna helt.



- 6 Diska och smöra springformarna på nytt. Stansa ut cylinderformade bitar ur de färgade bottenarna, ca 7-8 st av varje färg (3 cm i diameter). Totalt behövs 30 delar. Ställ en del upprätt i mitten av varje form. Placera sedan ut fyra olikfärgade delar liggande runt mitten-delen. Fördela sedan ut resterande delar i varje form, cirka 10 i varje. För bästa resultat, lägg de inte för nära kanterna. Ställ formarna åt sidan.



## 7 Kaksmeten:

Fortsätt med kaksmeten. Blanda mjölk och citronarom i en skål. Sikta mjöl och bakpulver i en annan skål. Vispa smör och socker fluffigt i en stor skål med hjälp av elvisp. Blanda i mjölk och mjöl växelvis. Vispa äggvitorna till ett hårt skum och vänd försiktigt ned i smeten.

- 8** Skeda ned smeten jämnt fördelat i de båda formarna. Se till så att cylindrarna är helt täckta. Jämna till ytan på kakorna.  
Grädda i 45-50 minuter tills bottenarna är ljusbruna och smeten har satt sig. Låt bottenarna svalna i formen i 5 minuter och lyft sedan ut de ur formarna för att svalna helt.
- 9 Frosting:**  
Vispa smöret fluffigt, sikta under tiden i florsockret. Blanda ned citronarom. Bred en fjärdedel av frostingen på ena botten. Lägg över den andra botten och täck hela tårtan med resten av frostingen.
- 10** Dela sockermassan i fyra delar och färga varje del i olika färger genom att droppa gelfärgen på sockermassan och knåda tills önskad nyans.  
Om sockermassan blir kladdig kan du doppa fingrarna i florsocker.
- 11** Pudra florsocker på bänken eller bakkbordet. Kavla ut sockermassorna och stansa ut små prickar som du sedan dekorerar tårtan med. Tårtan är redo att serveras!