


# Prinsessans enkla Jordgubbstårta

Recept på en gräddig tårta som är lätt att lyckas med. Krämig och god med all sin jordgubbssmousse och fluffiga grädde.

omkring 12 - 15 bitar

 Lyckas lätt

 up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

1 st Tredelad tårtbotten  
1 påse Dr. Oetker Tårtmousse  
Jordgubbssmak  
2,5 dl mjölk  
1 - 2 st bananer  
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
4 dl vispgrädde

### Garnering:

2 - 4 msk Dr. Oetker Sweetheart  
Strösselmix

## 1 Gör så här:

Vispa ihop mjölk och tårtmousse, helst med elvisp. Vispa grädden. Tillsätt vaniljsockret mot slutet av vispningen. Mosa bananen och rör ut den med 1 dl av den vispade grädden.

2 Placera en tårtbotten på ett tårtfat. Bred på tårtmousse. Ha på nästa del och bred över banangrädden. Lägg på sista tårtbotten och bred eller spritsa ut resten av grädden.

3 Dekorera tårtan med Prinsesströssel.