



# Prinsesstårta

Recept på hembakt prinsesstårta. Så mycket godare om man gör den själv.... Har man ont om tid kan man "fuska" och köpa färdig tårtbotten.

omkring 12 - 14 bitar

   Lite träning krävs

  up to 80 Min.



## Ingredienser:

### Tårtbotten:

4 st ägg  
2 dl socker  
1 dl vetemjöl  
1 dl potatismjöl  
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

### Fyllning och dekoration:

1,5 dl hallonsylt  
3 dl vispgrädde  
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
6 dl mjölk  
1 st färdigkavlat marsipanlock  
omkring 12 - 16 st Sockerrosor  
och blad  
1 - 2 msk florsocker (att pudra  
över)  
1 påse Dr. Oetker Vaniljkräm

## 1 Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en form, ca 26 cm i diameter. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl, potatismjöl och bakpulver och vänd ned det i smeten.

2 Håll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen cirka 40 minuter. Stjälp upp kakan och låt den svalna.

3 Vispa vaniljkrämen med mjölk, ca tre minuter med elvisp, och låt vila i kylan ca 20 minuter. Vispa grädden och tillsätt vaniljsocker.

4 Skär tårtbotten i tre delar. Bred hallonsylt på den första botten och lägg på nästa botten. Bred det mesta av vaniljkrämen på den botten och täck med översta locket. Lägg resterande vaniljkräm som en "bulle" i mitten. Täck med grädde. Bred även lite grädde runt kanterna så fastnar marsipanlocket lättare.

5 Lägg på marsipanlocket, pudra över florsocker och dekorera med rosor och blad.