

Randig tårta med klassisk smörkräm

Recept på både vackert och gott bakverk, som får sin klassiska smak från len smörkräm och toppas med röda cocktailbär.

cirka 8 - 10 bitar



Lite träning krävs

up to 90 Min.



Ingredienser:

Kakan:

50 g smör
1 dl mjölk
3 st ägg
3 dl socker
3,5 dl vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
salt
2 tsk kakao
0,5 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

Fyllning:

200 g smör
2 dl florsocker
2 st äggulor
1 krm Dr. Oetker Hushållsfärg röd
1 krm Dr. Oetker Hushållsfärg grön

Dekoration:

cirka 100 g Dr. Oetker Cocktailbär röda

1 Sätt ugnen på 175 grader.

Smöra och bröa två avlånga formar som rymmer ca 1 liter.

Smält smöret och blanda med mjölken, låt det svalna.

Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Tillsätt det smälta smöret med mjölken, blanda.

Blanda vetemjöl med bakpulver och salt, vänd ner i smeten, lite i taget.

Tillsätt hälften av smeten i den ena formen och blanda resten av smeten med kakao och vanilj och tillsätt i den andra formen.

Grädda i mitten av ugnen i ca 25-30 minuter tills kakorna är torra. Stjälp upp och ställ att svalna, täckt med formen.



② Fyllningen:

Dela smöret i mindre bitar och tillsätt i en bunke med florsocker och äggulor. Vispa till en fluffig kräm. Dela i två delar och vispa samman med grön karamellfärg i den ena bunken och med röd i den andra.

Dela kakorna i två delar på längden. Lägg ut en del av den vita kakan på ett fat och bred ut hälften av den gröna smörkrämen.

Lägg över en del av den mörka kakan och fördela ut hälften av den röda smörkrämen. Gör om samma moment och avsluta med röd smörkräm och cocktailbär.

Tips!

Byt ut hälften av smöret mot 200 g färskost, t.ex. mascarpone för en friskare kräm och smaksätt gärna med någon matsked pressad citronsaft och lite finrivet citronskal.

