




Regnbågstårta

Recept på tårta i regnbågens alla färger. Både fin att titta på, men även underbar att smaka på!

1 tårta  Lite träning krävs   up to 120 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

6 st ägg
3 dl strösocker
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
2 msk vatten
3,5 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
cirka 2 - 5 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg grön, röd, gul och blå

Fyllning och garnering:

2 påsar Dr. Oetker Tårtmousse
Vaniljsmak
4,5 dl mjölk
0,5 dl fläderblomssaft, koncentrerad
Dr Oetker valfritt strössel till dekoration

- 1** Gör så här:
Smörj och bröa 4 springformar, 22 cm i diameter. Har man inte så många formar kan man grädda kakorna i flera omgångar. Formerna bör dock bröas och smörjas mellan varje gräddning.
- 2** Sätt ugnen på 200 grader. Vispa ägg, socker och vaniljsocker vitt och luftigt. Tillsätt vatten. Blanda bakpulver och vetemjöl och vänd ned det i smeten.
- 3** Dela smeten i fyra delar och färga dem med var sin färg.
- 4** Häll smeten i vardera form. Grädda en eller två kakor i taget, gräddtid 8-10 minuter. Låt kakorna svalna på galler.
- 5** Vispa tårtmoussen med flädersaft och mjölk. Använd elvisp och vispa tills moussen blir tjock och fluffig.
- 6** Lägg ihop tårtbottnarna med mousse mellan. Spara hälften av moussen som används att täcka runt om kakan. Garnera med valfritt strössel och låt kakan stå svalt till servering.



Dr. Oetker Sverige AB

Tips: Gör gärna kakan en dag innan servering, men vänta med dekoration tills strax innan den ska ätas!



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · www.oetker.se
E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80