



Romantisk prinsesstårta

Recept på hemgjord prinsesstårta, som får sin romantiska look av vit marsipan, sockerrosor och blad.

cirka 12 portioner  Lite träning krävs  up to 100 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

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

Fyllning och dekorerings:

1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
6 dl mjölk
2 dl hallonsylt
4 dl vispgrädde
300 g marsipan till lock
Kristyr vit
1 st Sockerrosor och blad 1 förpackning

- 1 Sätt ugnen på 175 grader. Smöra en 23 cm springform och bröa med lite vetemjöl. Vispa ihop ägg och strösocker pösigt och ljust. Blanda vetemjöl, potatismjöl och bakpulver i separat skål. Sikta ner mjölblandningen i äggsmeten och blanda försiktigt till en jämn smet. Fyll springformen med smeten och grädda i nedre delen av ugnen 30-40 min. Prova att den är klar med en sticka! Ta ut botten och låt svalna ca 10 minuter i springformen innan den vänds ut på galler och får svalna helt.
- 2 Vispa vaniljkrämen med mjölken i ca 3 minuter. Vispa grädden tjock. Dela tårtbotten i två lager. Stryk på ett tunt lager vaniljkräm på första botten, och lägg hallonsylten ovanpå. Lägg på andra botten och stryk över resterande vaniljkräm. Täck tårtan med en kulle av vispgrädde för att skapa prinsesstårtans runda form. Se även till att ha ett tunt lager grädde på sidan av bottnarna så de täcks helt.
- 3 Kavla ut marsipanlocket och lägg sedan försiktigt på denna på tårtan. Se till att hela tårtan blir täckt och forma marsipanen med händerna för att undvika veck. Skär rent kanten från överbliven marsipan. Dekorera tårtan med Dr. Oetker sockerrosor och blad, som lätt går att fästa med lite kristyr. Tårtan blir extra romantisk med en spetsband knutit runt sig.