

Rose & Gold tårta

Recept på vacker tårta med härliga smaker av hallon, jordgubb och vanilj.

8 portioner



Lite träning krävs



up to 120 Min.



Ingredienser:

Botten:

100 g smör rumsvarmt
1,5 dl mjölk
3 st ägg
2 dl socker
0,5 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
2,5 dl vetemjöl
3 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Fyllning och dekoration:

2 påsar Dr. Oetker Tårtmousse
Jordgubbssmak
5 dl mjölk
Dr. Oetker Gelfärger rosa
2 dl frysta hallon eller färska
1 Förp. Dr. Oetker Rose & Gold

1 Botten:

Ställ fram smör och mjölk så det når rumstemperatur. Förvärm ugnen till 180 grader. Kläm fast ett bakpapper i botten av formen (springform 12x19 cm (3 lager) eller 21 cm (2 lager)). Smöra formens kanter.

2 Separera äggvitorna från äggen. (Gör majonnäs eller vaniljsås av äggulorna). Vispa äggvitan till ett fast skum.

Vispa rumstempererat smör och socker med vaniljarom till en jämn massa.

3 Blanda de torra ingredienserna. Sikta mjölet och håll mjölken växelvis i smörblandningen medan du vispar. Vänd äggviteskummet luftigt i smeten i två omgångar, men så att den blandas jämnt. Håll smeten i formen. Om du gör kakan i en större och lägre form blir kakan två lager.

- 4 Grädda kakan i ugnen i 50-60 minuter (40-45 minuter för den större formen) tills kakan är färdig. När kakan har svalnat helt lossar du den från formen med en kniv och spatel.

Det är viktigt att kakan svalnar ordentligt eftersom den är saftig och bottenarna blir relativt tunna. En helt kyld kaka är lättare att skära.

- 5 **Fyllning och dekoration:**

Förbered moussen från de två pulverpåsarerna till en fast smet enligt instruktionerna.

Skär kakan i tre bottenar (två för den större formen).

Applicera först en handfull hallon på varje lager och sprid moussen jämnt och fluffigt ovanpå (spara cirka 2/5 av moussen för frosting och garnering).

Täck hela tårtan tunt med mousse med hjälp av palett.

- 6 Dela resten av moussen i tre delar i små skålar. Färga en del med några droppar rosa gelfärg och den andra i tydligt starkare rosa. Lämna den tredje satsen ofärgad. Lägg moussen i spritspåsar med tyllar av olika storlek.

Spritsa och dekorera tårtan med moussen och Rosé & Gold dekorationer.