

Sagoslottstårta

Säg den prins eller prinsessa som inte vill ha ett riktigt sagoslott till fika. Denna tårta skulle väl ingen tacka nej till?

cirka 10 bitar



Lite träning krävs

up to 180 Min.



Ingredienser:

Tårtbottnar:

4 st ägg
2 dl strösocker
1 dl vetemjöl
1 dl potatismjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
Dr. Oetker gelfärger gul och röd

Tinnar och torn:

4 st ägg
4 dl strösocker
65 g smör
1 dl mjölk
2,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
4 dl vetemjöl
Dr. Oetker gelfärger gul och röd

Fyllning:

2 påsar Dr. Oetker Tårtmousse
Vaniljsmak
5 dl mjölk kall

Dekoration:

glasstrutar ar
vit choklad
Dr. Oetker gelfärger röd
cirka 3 - 5 msk Minipearls 4-mix
eller annat dekorationströssel
cirka 3 - 5 msk Dr. Oetker
Sweetheart Strösselmix

1 Torn och tinnar:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en fyrkantig springform (24 cm). Vispa ihop ägg och socker pösigt och ljust i en stor skål. Smält smöret och häll i mjölken. Blanda ihop bakpulver och mjöl i en separat skål. Blanda ned både mjölk- och mjölblandningen i äggvispet. Dela smeten i två lika delar. Droppa i några droppar röd gelfärg i den ena, och några droppar gul gelfärg i den andra. Rör om så att färgen fördelas jämnt. Häll den ena smethalvan i formen. Grädda i mitten av ugnen ca 20-30 min (kolla med provsticka att den är gräddad). Låt tårtbotten vila i formen några minuter innan den vänds upp på fat för att svalna helt. Smörj och bröa formen på nytt och grädda resterande halva smet. Använd en rund kakstans ca 4cm i diameter för att trycka ut rosa och gula rundlar ur bottenarna. Spara rundlarna i en burk med lock tills det är dags att montera tårtan.

- 2 Smält vit choklad i micron eller över ett vattenbad. Droppa i några droppar röd gelfärg och blanda till en rosa färg. Doppa eller pensla glasstrutar i chokladen och ställ dem upp och ner så att chokladen stelnar. Vi har satt en rad med dekorationspärlor runt varje strut. Antingen kan man göra detta innan chokladen stelnat helt eller går det bra att använda lite kristyr för att klistra på strösslet i efterhand.

3 Tårtbottnar:

Sätt ugnen på 175 grader. Smöra tre stycken 15 cm runda springformar och bröa med lite vetemjöl. Alternativt bröa kanterna på formen och klipp ut bakplåtspapper så att det täcker botten. Vispa ägg och strösocker pösigt och ljust. Blanda vetemjöl, potatismjöl och bakpulver i separat skål. Sikta ner mjölblandingen i äggsmeten och blanda försiktigt till en jämn smet. Dela smeten i tre delar (ett tips är att väga smeten så det blir jämn mängd i alla) och tillsätt några droppar röd gelfärg i två av smetdelarna och några droppar gul gelfärg i den tredje delen. Rör om så att färgen fördelas jämt. Fyll springformar med smeten och grädda i nedre delen av ugnen ca 25-30 min. Prova att de är klara med en sticka! Ta ut bottenarna och låt svalna ca 10 minuter i springformarna innan de vänds ut på galler och får svalna helt.

4 Fyllning:

Vispa vaniljmoussen tillsammans med mjölken enligt anvisningarna på förpackningen.

5 Montering:

Lägg ett lager vaniljmousse mellan varje tårtbotten samt på toppen. Halvera 5-6 st rundlar och bygg en mur längs kanten på tårtan. Vi har strukit ett tunt lager mousse på kanten av rundlarna och doppat i Lillifee strössel. Se bilden. Bygg torn av 3-4 rundlar med tårtmousse emellan. Toppa varje torn med lite mousse och tryck fast en glasstrut. Dekorera med dekorationspärlor eller annat strössel och kanske några färgglada vimplar.

6 Tips:

Får du några rundlar och vaniljmousse över, gör några extra torn och placera ut som dekoration. Detta recept kräver lite tid. Ett tips är att förbereda bottenarna och torndelarna dagen innan så bara monteringen är kvar på kalasdagen. Receptet kräver: 3 st 15 cm runda springformar (alt 1 och grädda i omgångar) samt 2 st fyrkantiga springformar 24 cm (alt 1 och grädda i omgångar).