

Semmeltårta på finskt sätt

Recept som inspirerats av den finska semlan som fylls med sylt och mandelmassa. Denna mousetårta med smak av semla får ni inte missa!

cirka 15 portioner



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

50 g smör
2 dl vetemjöl
0,5 dl socker
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 tsk kardemumma
0,25 tsk salt
1 dl mjölk
1 st ägg

Mandelfyllning:

3 st Gelatinblad
200 g mandelmassa
0,5 dl socker
4 dl vispgrädde
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
2 msk vatten

Hallonfyllning:

300 g färska hallon (eller frysta som tinats)
1 dl socker
4 st Gelatinblad
3 dl vispgrädde
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge

Dekoration:

2 dl vispgrädde
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
50 g Mandelspån
3 msk Dr. Oetker Frystorkade hallon färska hallon

1 Tips:

Börja förbereda tårtan dagen innan, då den behöver stå över natten mellan några moment.

2 Botten:

Smält smöret. Mät upp vetemjöl, socker, bakpulver, kardemumma och salt i en skål och blanda ihop.

Tillsätt smör, mjölk och ägg och blanda tills det är jämnt, men knåda inte degen.

Håll smeten i formen. Grädda i ca 15 minuter eller tills kakan är färdig i mitten. Låt det svalna.

3 Mandelfyllning:

Blötlägg gelatinet i en skål med kallt vatten. Mixa mandelmassa, socker, vaniljpasta och 1 dl grädde jämt.

Vispa resten av grädden till ett mjukt skum och tillsätt mandelfyllningen i den vispade grädden. Koka upp vattnet och lös upp det urkramade gelatinet i det. Håll gelatinblandningen i en tunn stråle ner i fyllningen och rör om hela tiden. Fördela fyllningen i formen över den svalna tårtbotten.

4 Hallonfyllning:

Lägg hallon och socker i en kastrull. Värm på låg värme till hallonen börjar släppa vätska. Om du använder utländska hallon, koka de i 3 minuter. Passera hallonen genom en sil för att få en smidig puré. Låt purén svalna ett ögonblick så att den inte smälter vispgrädden. Blötlägg gelatinbladen så att de blir mjuka i kallt vatten. Vispa grädden fluffigt. Värm 3 msk hallonpuré och lös upp gelatinet i det. Rör gelatinblandningen i hallonblandningen. Vänd ned grädden i hallonpurén i tre omgångar. Håll hallonfyllningen över mandelfyllningen och låt tårtan stelna i kylan tills nästa dag.

5 Dekoration:

Ta försiktigt ur den stelnade tårtan från formen och placera på ett tårtfat. Vispa grädde och vaniljpasta fluffigt och bred ut det över tårtan. Avsluta med att toppa tårtan med mandelspån, frystorkade och färska hallon.