


Sockerhjärta med hallon

Recept på vacker och underbart god tårta med smak av vanilj och hallon. Vem kan motstå denna söta hjärt-tårta?

1 tårta  Lite träning krävs   up to 100 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

4 st ägg
2 dl socker
1 dl vetemjöl
1 dl potatismjöl
1,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

Fyllning och garnering:

1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
6 dl mjölk
2 dl vispgrädde
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
3 dl frysta hallon eller andra bär, frysta
1 dl florsocker
400 g Dr. Oetker Sugar Fondant White , vit, (fondant)
omkring 2 - 4 msk Silverpärlor till garnering

1 Gör så här:

Smörj och bröa en hjärtformad sockerkaksform. Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och socker vitt och poröst. Blanda alla torra ingredienser och vänd ner dem i smeten. Håll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen ca 40 min.

2 Vänd upp kakan och låt den svalna. Dela kakan i tre bottnar.

3 Vispa grädden och rör ned vaniljsocker. Vispa samman vaniljkrämen med mjölk, ca tre minuter med elvisp tills krämen blir tjock och fluffig. Blanda hallon och florsocker. Lägg hälften av hallonen och hälften av krämen på första botten. Gör likadant med nästa botten och täck med sista locket. Täck kakan med grädde.

4 Kavla ut sockermassan tunt, helst mellan plastfolie. Täck tårtan med vit sockermassa och dekorera med sockerfigurer och silverkulor.