

Tårtbotten, grundrecept

Luftig tårtbotten som kan delas i 3 delar och fyllas och garneras precis som man vill...

1 tårta



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

- 4 st ägg
- 2 dl socker
- 1 dl vetemjöl
- 1 dl potatismjöl
- 2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 2 msk varmt vatten

- 1 Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en rund springform, ca 26 cm i diameter. Vispa ägg och socker riktigt pösigt med elvisp. Blanda mjölsorterna, bakpulver och vaniljsocker och vänd försiktigt ned det i smeten. Tillsätt vattnet och rör så du precis har en jämn smet. Häll i formen och grädda direkt i nedre delen av ugnen ca 40 minuter. Känn med en sticka att kakan är klar.
- 2 Låt kakan svalna innan du skär den i 3 bottnar.
- 3 **Tårtbotten-Tips:**
Bröa gärna tårtbotten med kokos istället för ströbröd. Byt vaniljsocker mot 1 tsk Dr. Oetker Citronarom för fräsch citronsmak. Var noga med att inte blanda smeten för mycket när du tillsatt mjölet, då kan kakan bli seg. Kakor med potatismjöl bör gräddas direkt. Risk finns annars att potatismjölet ramlar till botten och kakan blir ojämn.