

Tulpantårta

Recept på en riktigt vårfin tårta med tulpaner av smörkräm. Receptet ger en liten hög tårta (15 cm).

cirka 15 bitar



Lite träning krävs



up to 120 Min.



Ingredienser:

Bottnar:

4 st ägg
1,5 dl socker
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
1,5 dl vetemjöl
1 dl potatismjöl

Pensling:

1 dl mjölk
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

Fyllning:

300 g mango färsk eller fryst
3 msk socker
2 dl vispgrädd
250 g kvarg
1 dl Dr. Oetker Vaniljkräm

Frosting:

300 g smör
5 dl florsocker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
3 msk mjölk
Dr. Oetker gelfärger grön , rosa och blå

- 1** Fodra två bakformar (diameter 15 cm) med bakplåtspapper. Sätt ugnen på 175 °C.
Vispa ägg och socker till ett lätt, mycket skummig smet. Blanda vaniljsocker, vetemjöl och potatismjöl tillsammans. Sikta ned mjölblandningen i äggsmeten i två omgångar och vänd försiktigt.
Fördela smeten i formarna och grädda i cirka 25 minuter, känn efter med en provsticka att kakan inte är kladdig i mitten. Dela de båda kakorna på hälften så du har totalt 4 bottnar.

- 2** Mosa mango med socker och kvarg. Passera blandningen genom en sil. Vispa grädden fluffigt och tillsätt mangoblandningen. Vispa ned vaniljkrämspulvret. Placera den första botten på ett serveringsbricka. Fukta/pensla botten lätt med vaniljkryddad mjölk och applicera en tredjedel av fyllningen. Upprepa processen ytterligare två gånger och placera den sista botten ovanpå. Låt tårtan stå i kylan några timmar eller tills nästa dag.

3 Frosting:

Vispa rumstempererat smör smidigt. Sila i florsocker och fortsatt vispa i några minuter till. Tillsätt rumstempererad mjölk. Smaksätt med vaniljsocker. Lägg cirka 2 dl av frostingen i en skål för sig.

Täck tårtan lätt med frosting. Sätt tårtan i kylan i 15 minuter så att frostingen hårdnar. Täck kakan igen med ett tjockare lager och jämna till ytan med en palett. Låt tårtan vila i kylan i ytterligare 15 minuter.

4 Dela frostingen du ställde åt sidan i tre delar och färga delarna med grönt, rosa och blått.

Lägg lite av frostingen i spritspåsar och spritsa ut blomstjälkar och pärlhyacinter på tårtan. Måla tjockare blad genom att applicera en liten mängd grönt smörkräm på baksidan av en tesked.

Dra frostingen från botten av tårtan och upp medan du försiktigt vrider skeden för att få bladformen. Gör samma sak med den rosa grädden för att få tulpanblommorna.

Avsluta genom att spritsa resterande frosting över tårtan.
Klart!