

Vårig tårta med påskliljor

Påskens sötaste tårta gör du lätt med Dr. Oetkers bak- och dekorationsprodukter.

cirka 12 portioner



Lite träning krävs



up to 90 Min.



- 1 Börja med att göra 6 st påskliljor och blad av sockermassa så att de hinner torka innan applicering. Skär eller stansa ut kronblad i vit sockermassa och sätt ihop med lite vatten. Skapa sedan en liten tub av gul sockermassa och tryck dit denna i mitten av kronbladen med "lim" av lite vatten. Stansa eller skär ut bladen i grön sockermassa.
- 2 Blanda ihop vetemjöl, socker, kakao, bakpulver, bikarbonat och vaniljsocker i en stor skål.
- 3 Tillsätt mjölk, olja och ägg och vispa tills allt precis gått ihop.
- 4 Koka upp vattnet och tillsätt försiktigt under lugn vispning. Öka successivt farten och avsluta med att vispa på högsta effekt i 1 min så det kommer in luft i smeten.
- 5 Droppa i pepparmintsarom och smaka av tills du får en frisk smak som inte är för stark. Det ska bara vara en frisk ton.
- 6 Fyll tre smorda och mjölade springformar, 15 cm i diameter. Grädda mitt i ugnen ca 25 minuter i 180 grader. Prova med en sticka och känn att den inte är kladdig i mitten. Låt dom svalna något i formarna innan du tar ut dom för att svalna helt under handdukar på galler.

Ingredienser:

Ingredienser:

5 dl vetemjöl
5 dl strösocker
2 dl kakao
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
2,5 dl mjölk
1 dl rapsolja neutral smak
2 st ägg
2 dl kokande vatten
cirka 1 - 5 droppar Dr. Oetker
Pepparmintsarom smaka av
400 g inlagda päron konserverade
päronhalvor

Frosting och dekoration:

6 st äggvitor
3 dl strösocker
300 g smör rumstempererat
3 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
cirka 1 - 5 droppar Dr. Oetker
Hushållsfärg grön efter smak
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant
White
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant
Yellow
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant
Green



- 7 Mixa de avrunna päronhalvorna till ett mos och montera chokladbottnarna på ett tårtdfat med päronmos mellan.
- 8 Häll äggvitor och socker i en värmetålig skål som placeras över en kastrull med sjudande vatten.
- 9 Vispa hela tiden, och låt blandningen bli så varm att sockerkristallerna smälter.
- 10 Ta bort skålen från värmen, häll över marängsmeten till en ny skål. Vispa med elvisp tills den är fluffig, tjock och svalnat. Det kan ta 10-15 min.
- 11 Tillsätt smöret lite i taget, och vispa ytterligare 5 min när allt är i.
- 12 Tillsätt vaniljsocker och grön hushållsfärg och vispa jämn.
- 13 Bred ett lager frosting över hela tårtan så att den täcks.
- 14 Spritsa ut frosting som stjälkar längs tårtans sidor och som prickar på tårtans topp.
- 15 Avsluta med att applicera påskliljor och blad på tårtan och servera!

