

Med våra baktillbehör och verktyg kan du göra en egen proffsig våningstårta till kalaset!

Gör så här: Baka tårtbottnar i springform, låt svalna ordentligt och dela dem. Täck insidan av springformarna med plastfilm. Lägg sedan bottnarna i formarna och varva med fyllning, ex jordgubbsmousse, vaniljkräm och färska bär. Börja och avsluta med tårtbotten. Täck och ställ att stelna i kyl. Så här långt går utmärkt att förbereda dagen innan tårtan ska ätas. Sedan är det dags för det roligaste - att göra dekoren till tårtan! Börja alltid arbeta sockerpastan så den blir smidig, innan du börjar kavla och forma. Stansa ut stjärnor och tryck sockerpasta i modelleringsformar för att få klossar och blommor.

Stjärnskylt: Stansa ut två runda plattor, pensla ätbart lim på den ena, placera ett engångsgrillspett på plattan och tryck fast den andra plattan ovanpå. Limma på stjärnor och lägg att torka. Tänk på att kavla plattorna hyfsat tunna, så att skylten inte blir för tung. Med de fina små klossarna med bokstäver kan du skriva en födelsedagshälsning. Pudra gärna lite Maizena eller florsocker i formarna och när du kavlar, så släpper sockerpastan lättare.

Blommor: Gör en liten boll av sockerpasta och täck den med riktigt tunn sockerpasta i en annan färg; eller rulla en liten kula i en annan färg så får du en prick i mitten.

Täck tårtan: Ta ut de monterade tårtorna ur formarna och placera dem på ett tårtunderlägg. Kavla ut sockerpasta 3-4 mm tjockt, så stort att det räcker över tårtan och nedför kanten hela vägen runt. Pensla insidan av locket med neutral olja så att sockerpastan inte suger åt sig av fukten i tårtan och smälter. Placera locket på tårtan och släta ut det med en smother. Börja uppifrån och arbeta nedåt. Dra försiktigt i sockerpastan så att eventuella veck försvinner. Skär till kanten på sockerpastan så att den blir jämn. För att den översta tårtan inte ska tynga för mycket på den nedre kan man sticka 6-8 sugrör rakt igenom den nedre tårtan och klippa bort det som sticker upp. Den övre tårtdelen kan sedan vila på sugrören. Limma fast dekor och strössel med ätbart lim.

TÄNK PÅ! Täck aldrig den färdiga tårtan med plastfolie eller liknande, då bildas kondens och sockerpastan smälter.

