

Baka en tårta i underbara pastellfärger!

Baka tårtbottnar i springform, låt dem svalna ordentligt och dela dem sedan. Täck springformarna invändigt med plastfoile. Lägg tillbaka bottnarna i formarna och varva med fyllning, ex citronmousse och vit chokladmousse. Börja och avsluta med tårtbotten. Täck tårtan och låt den stelna i kylen. Så här långt kan du förbereda dagen innan tårtan ska ätas. När du ska täcka en tårta eller göra tårtdekor av sockerpasta ska du alltid börja med att arbeta sockerpastan väl så att den blir smidig. Pudra gärna med lite Maizena eller florsocker i formarna och när du kavlar, så släpper sockerpastan lättare.

Blommor: Kavla ut sockerpasta, tryck fast små prickar av sockerpasta i en annan färg med jämna mellanrum, kavla lite till och stansa sedan ut blommorna med en prick i mitten. Vill du kan du sätta ytterligare en prick i en tredje färg, mitt på den första prick, så får du

in fler färger. Lägg den stansade blomman i silikonformen och tryck ihop formen, så får du en jättefin och verklighetstrogen blomma. Låt blommorna torka medan du täcker tårtan med vit sockerpasta.

Ta ut den monterade tårtan ur formen och placera den på ett tårtunderlägg. Kavla ut sockerpasta 3-4 mm tjock, så stort att den täcker tårtan nedför kanten hela vägen runt. Pensla insidan av locket med neutral olja så sockerpastan inte suger åt sig fukt från tårtan och smälter. Placera locket på tårtan och släta ut det med en smother. Börja uppifrån och arbeta nedåt. Dra försiktigt i sockerpastan för att släta ut eventuella veck. Skär till sockerpastans kant så att den blir jämn.

Pensla lite ätbart lim på blommornas undersida och tryck fast dem med t ex skaftet på en pensel eller nåt annat trubbigt. Tänk på! Täck aldrig den färdiga tårtan med plastfolie eller liknande. Då bildas kondens vilket gör att sockerpastan smälter.

