



Tårta i tre våningar

Gör tårtan som ett proffs, lär dig knepen här!

Blommor

Börja med blommorna, de kan göras i förväg. Pudra arbetsyta och verktyg med florsocker, då blir det mycket enklare att lossa blommorna ur formarna. Arbeta sockerpastan smidig, dela och blanda in vitt för fler nyanser, tillsätt CMC (ett pulver som ger stabilare sockerpasta och gör så det torkar snabbare så du kan forma blommorna). Kavla ut sockerpastan och stansa med Sugarflex stansverktyg, lägg en kula gul/ljusgrön sockerpasta på förhöjningen mitt i blomformen. Tryck ihop lätt, ta sen ut blomman ur formen. Lägg den för att torka (eventuellt med stöd). Limma sen fast en guldkula mitt på blomman.

Tårtbottnar

Tårtbottnarna kan göras dagen innan. Dela och fyll bottnarna, ställ i kyl med gladpack i springform.

Täcka och dekorera

Kavla ut sockerpastan så den täcker diameter och kanter med god marginal och täck bottnarna. Vi har använt till den stora: ljusblå, till mellan: ljusare blå (blanda vit och ljusblå), och till den minsta: vit. Låt varje tårta stå på hårdpapp. Stick ner sugrör och klipp av jäms med tårtan, de blir som pelare för tårtan att vila på så inte den säcker ihop.

1. Största tårtbottnen: Kavla vit sockerpasta och skär olika breda remsor som räcker upp över kanten och en liten bit in under tårtan som ska läggas ovanpå. Fäst längst ner med ätbart lim, placera så att alla pekar mot centrum och fäst även där (behöver inte var så snyggt gjort eftersom nästa tårta kommer att dölja). Lägg blommor löst runt tårtans nederkant.

2. Mellanstore tårtbottnen: Gör rutmönster med sporre, sockerpastaverktyg eller smörkniv (försiktigt så du inte skär igenom). Gör en fördjupning där linjerna möts och limma fast guldkulor. Pärlorna i kanten längst ner är gjorda av sockerpasta i en silikonform.

3. Minsta tårtbottnen som ska ligga överst: Gör en liten fördjupning där du vill ha dina blommor och fäst dem med ätbart lim.