

DIY

by Panduro

Lisas tårta

🇸🇪 INSTRUKTION



Vill du göra en tårta som väcker uppmärksamhet? Då har vi receptet för dig!



888582



Hög tårtbotten:

15 ägg
9 dl strösocker
4,5 dl vetemjöl
4,5 dl potatismjöl
6 tsk bakpulver
6 tsk vaniljsocker
Sätt ugnen på 175 grader.

Vispa ägg och socker poröst med elvisp i 5 minuter. Blanda ihop övriga ingredienser och vänd ner dem i äggblandningen. Ett tips är att dela upp receptet, göra det i två omgångar och sedan fördela det i formarna när båda satserna är klara. Smörj formarna och klä dem med en krage av bakplåtspapper. Grädda i 175 grader i ca 45 minuter på nedersta falsen. Gör stickprov för att se om den är klar.

Fyllning för en tårta

Hallonfyllning
400 g Philadelphiaost
200 g vit choklad
2 dl florsocker
3 dl hallon

Smält den vita chokladen och låt den svalna. Vispa ihop Philadelphiaost och socker. Ad-dera sedan den smälta chokladen och vispa ordentligt. Rör till sist i hallonen. Fördela fyllningen mellan varje tårtbotten.

Lakritsmousse

3 dl grädde

60–80 gram lakritsgodis (t ex lakritsbåtar, salta fiskar)

Häll grädden i en kastrull och tillsätt godiset. (Har du valt stora lakritsbitar, klipp/hacka dem i mindre bitar så smälter de snabbare.) Sätt kastrullen på spisen och sätt på medelvärme. Värm tills allt godis har smält ordentligt. Rör om då och då så att godiset inte fastnar i botten utav kastrullen. Grädden får absolut inte koka. Ställ blandningen i kylskåpet i minst sex timmar, eller ännu hellre över natten. Vispa sedan upp grädde till önskad konsistens, mjuk eller fast.

Smörkräm att spackla tårtan med

250 g smör

8 dl florsocker

4 tsk kokande vatten

Vispa smöret fluffigt i minst 10 min (blir krämigare smörkräm som smakar mindre smör då). Tillsätt sedan florsockret lite i taget. Avsluta med att hälla i vatten under omrörning. Tillsätt mer vatten om du vill ha en lösare konsistens.

Gör så här:

Tårtbottnarna är skurna i vinkel för att skapa en sned konstruktion. Fasa gärna kanterna för en ännu tokigare tårta. Var noga med att tyngdpunkterna hamnar i mitten så att tårtan inte rasar när den sätts ihop. Klä de två understa våningarna med vit sockerpasta och den översta med svart sockerpasta. Lägg alla bottnar på tårtunderlägg så att de går att flytta lätt och så att de kan stöttas upp med sugrör mellan våningar.

Våning 1: Måla de lila strecken genom att blanda lila pulverfärg med vit sprit och pensla på med penslar avsedda för livsmedel.

Våning 2: Kavla ut svart sockerpasta tunt och tryck ner rutnätsverktyget för att få ut formerna. Använd dekorationsverktygen för

att ta upp romberna från underlaget och fäst dem på tårtan med ätbart lim.

Våning 3: Kavla ut svart sockerpasta, skär ut en passende storlek och låt den torka mot en kavel för att få till böjen. Kavla ut lila sockerpasta och skär ut en bred rand som du sedan ruffar till och fäster runt hatten med ätbart lim. Använd guldpulvret för att få lite effekt på hatten.

Rosor: Kavla ut röd sockerpasta och använd stansen för att trycka ut. Använd dekorationsverktygen eller fingrarna för att göra bladen tunnare och eventuellt större. Pensla ätbart lim på mitten, vik och rulla ihop till en ros (en skissad vägledning finns på förpackningen).

Klocka: Klockan är gjord i vit, svart och gul sockerpasta. De romerska siffrorna är skrivna med livsmedelspenslar. Kedjan är gjord av sockerpasta i silikonform. Se till att pudra verktyget noga så att du lätt kan lossa sockerpastan. Blanda sedan guldpulver och vit sprit och pensla på den gula sockerpastan för att få en guldig touch.

Katten: Forma katten av lila sockerpasta. Tänder och ögon är av vit sockerpasta med detaljer ritade med svart livsmedelspensla. Fäst med ätbart lim. De lila ränderna är gjorda av lila pulverfärg som blandats med vit sprit och målats på med penslar avsedda för livsmedel.

Larven: Forma larven av ljusblå sockerpasta och måla de turkosa detaljerna med turkos geléfärg blandat med vit sprit.

Skyftar/kort: Kavla ut vit sockerpasta tunt och skär ut lämplig bredd med bandskärverktyget. Måla kanterna med guldpulver blandat med vit sprit och skriv med livsmedelspenslar.

Koppen: Använd en riktig kopp som bas och gör sedan kjolen och benen i sockerpasta. Rita skorna med livsmedelspenslar.

Montera ihop våningarna och fäst alla detaljer med ätbart lim.