DIY by Panduro

INSTRUKTION

88584

Winnies tårta

När det enkla är det vackra! Här har vi gjort en stilren tårta, klädd med vit sockerpasta och dekorerad med färgad vit choklad.

Tårtbotten

4 ägg

2 dl socker

1 dl vetemjöl (à 60 g)

1 dl potatismjöl (à 80 g)

1 tsk bakpulver

Smör och mjöl till formen

Sätt ugnen på 175 °C. Smörj och mjöla en form.

Vispa ägg och socker pösigt med elvisp i ca 3 minuter.

Blanda vetemjöl, potatismjöl och bakpulver i en annan bunke.

Sikta ner mjölblandningen i äggblandningen. Blanda försiktigt med en slickepott till en jämn smet. Häll smeten i formen. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 30 minuter. Kontrollera med provsticka att kakan är helt torr.
Låt svalna helt.

Jordgubb- och rabarberfyllning

150 g rabarber

150 g jordgubbar

0,5 dl vatten

0,5 dl socker

1 krm vaniljpulver

2,5 gelatinblad

2 dl grädde

Tvätta och ansa rabarber. Mät upp jordgubbar och tärnade rabarber i en kastrull.

Fyll på med vatten, socker och vaniljpulver. Låt koka upp och småbubbla i ca 10 minuter tills allt mjuknat. Blötlägg gelatinblad i kallt vatten i minst 5 minuter. Tag av kastrullen ifrån plattan och rör ner de urkramade gelatinbladen. Låt stelna i kyl i ca 6 h. Vispa grädden mellanhårt och blanda försiktigt med fruktmoset.

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 lösare konsistens.

winnie