

**DIY**  
by Panduro

 INSTRUKTION



88585 

# Marias Tårta

*En klassisk högre tårta klädd med sockerpasta. Cupcaksen är dekorerade med rosa och svart geléfärg.*



## Hög tårtbotten

5 ägg  
3 dl strösocker  
1,5 dl vetemjöl  
1,5 dl potatismjöl  
2 tsk bakpulver  
2 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. Smörj formen och klä den 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:

Vit chokladmousse  
3 dl vispgräddde  
150 g vit Odensechoklad, smält  
1 äggula

Vispa grädden fluffig, men inte för fast eftersom moussen då blir grynig. Tillsätt den smälta chokladen samt äggula och blanda försiktigt ihop till en slät mousse.

## Jordgubbsmousse

200 gram jordgubbar (frysta går bra)  
0,75 dl socker  
4 blad gelatin  
2,5 dl vispgräddde

Lägg gelatinet i blöt i ca 5 minuter. Koka upp jordgubbar och socker och låt puttra i ca 3 minuter. Ta av kastrullen från plattan och mixa jordgubbarna till en slät puré. Smält gelatinet i den varma purén och låt sedan svalna i kylan. Vispa grädden och vänd ner den kylda jordgubbspurén. Lägg purén på en tårtbotten och låt stelna i kylan i ca 2 timmar

## 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.

## Vaniljmuffins

2 ägg  
2 dl strösocker  
1 dl mjölk  
100 g smör  
3 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
2 tsk vaniljsocker

Sätt ugnen på 200 grader. Smält smöret. Vispa ihop ägg och socker lätt. Blanda därefter i mjöl, bakpulver och vaniljsocker. Blanda till sist i smör och mjölk och rör till en jämn smet. Fördela i muffinsformar och grädda i 10–12 minuter.

## Smörkräm till vaniljmuffinsen

115 g smör  
4–4,5 dl florsocker  
2 tsk kokande vatten  
½ tsk vaniljpulver

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