



Tårta med blåbär & lime

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **6**



En tårta med smörstekt sockerkaka, behöver det sägas mer? Jo, att den går supersnabbt att göra och smakar mumsigt gott!

Här är en riktigt god tårta med fräscha smaker av blåbär och lime, med krämighet från både mascarpone och grädde och goda smöriga tårtbottnar. Ibland är genvägar tillåtet och i det här fallet är det färdigköpta tårtbottnar. Det spar tid men blir ändå väldigt gott genom smörstekning. Man behöver inte heller nyttja hela botten som blir en tårta för ett helt kompani, utan kan stansa ut en lagom bit. I detta receptet är tårtan utstansad för 6 bitar och har en diameter på cirka 15 centimeter.



INGREDIENSER

- 1 stycken färdigköpt tårtbotten
- 6 matskedar smör
- 200 gram mascarpone
- 1 stycken lime (saft + rivet skal)
- 6 matskedar florsocker
- 3 deciliter vispgrädde
- 4 deciliter blåbär, färska eller frysta

4 matskedar strösocker
0.5 teskedar vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att stansa ut sockerkaksbotten med en upp och ner vänd skål eller liknande. Tryck skålen genom alla tre bottnarna.
- 2** Stek sedan bottnarna såhär: under- och överbotten steks enbart på en sida som ska var inåt i tårtan och mittdelen steks på båda sidorna. Stek med 1.5 matsked smör per sida och stek på medelvärme tills de är lite gyllenbruna och frasiga. Den som steks på båda sidor vändes lättast genom att lägga en tallrik över och vändas och sedan få glida ner i stekpannan igen med nytt smör för den sidan. Låt svalna.
- 3** Vispa ihop mascarpone, florsocker, vaniljsocker, 2 matskedar flytande vispgrädde, limesaft och 75% av limeskalet. Vispa grädde fluffigt med strösocker. Blanda 2 deciliter blåbär med hälften av den vispade grädden.
- 4** Lägg en av tårtbottnarna som är stekt på en sida, med den sidan som inte är stekt nedåt, på det serveringsfatet du tänker servera tårtan på. Bred på blåbärsgrädde på hela botten. Lägg tårtbotten som är stekt på båda sidor över och bred ut limemascarponen. Tårtbottenslocket överst. Spritsa eller bred på resterande grädde som du själv önskar, resterande blåbär och resten av det rivna limeskalet.