BAKA

Bärtårta fylld med blåbär och lemoncurd

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **12**

60

Tårta med extra allt - sprängfylld med härliga bär, syrlig lemoncurd, blåbärssylt och chokladfingrar.

INGREDIENSER

Tårtbotten
3 st ägg
4.5 dl strösocker
150 g smält smör
2.5 dl mjölk
4.5 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
25 g rumsvarmt smör

Fyllning
1 burk lemoncurd, ca 400g

1 burk blåbärssylt, ca 300g
1.5 dl färskpressad apelsinjuice

Garnityr
3 dl vispgrädde, vispad
1 ask gröna kärnfria vindruvor
1 ask blåbär
1 ask hallon
1 ask björnbär
1 ask röda vinbär
1 st passionsfrukt, halverad
frystorkade hallon
physalis
3 pkt chokladfingrar
presentsnöre

GÖR SÅ HÄR

1. TårtbottenVispa ihop ägg och socker pösigt. Ta i resterande ingredienser och vipsa ihop. Klä in en springform i bakplåtspapper, både botten och kanter och smöra pappret med det rumsvarma smöret. Häll smeten i formen och baka av på 175 grader i 35-40 minuter eller tills kakan satt sig, känn efter med en sticka. Ta ut och låt svalna.

2. MonteringDela botten i tre delar och lägg en del på ett tårtfat och pensla med apelsinjuice. Bred ut lemoncurden och lägg på en botten. Pensla botten med apelsinjuice och bred sedan på blåbärssylt. Lägg på sista botten, pensla med juice och täck med vispad grädde ovanpå och runtom.

3. GarneringTäck sidorna med chokladfingrar och knyt ett presentsnöre runtom kexen så att de fixeras. Garnera tårtan med bären och toppa med frystorkade hallon och passionsfrukt.