DESSERT

Prinsesstårta på mitt vis

Kock: **Per Morberg** Tid: **80 min** Portioner: **8**

80

Det vanligaste är att man köper sina prinsesstårtor färdiga men prova att göra det själv. Det är inte alls så svårt som många verkar tro, plus att det smakar så mycket bättre när man skapat tårtan själv.

INGREDIENSER

BOTTEN
3 st ägg
1.5 dl strösocker
0.75 dl vetemjöl
0.75 dl potatismjöl
1 tsk bakpulver

FYLLNING
1.5 dl mjölk
1.5 dl vispgrädde
2 st äggulor
1 msk strösocker
1 msk potatismjöl

4 st gelatinblad
2 dl vispgrädde
2 tsk vaniljsocker

GARNERING
3 dl vispgrädde
1 st färdigköpt marsipanlock
1 msk florsocker
1 st marsipanros

GÖR SÅ HÄR

1. Botten Sätt ugnen på 175 grader.
2. Smörj och bröa en rund kakform, ca 24 cm i diameter.
3. Vispa ägg och socker vitt och poröst.
4. Blanda vetemjöl, potatismjöl och bakpulver och rör ner det i äggsmeten.
5. Häll smeten i formen.
6. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 minuter.
7. Låt kakan vila några minuter innan den stjälps upp på ett galler för att kallna.
8. Lägg fram marsipanlocket i sin förpackning och låt det bli rumstempererat.
9. Fyllning Blanda mjölk, grädde, äggulor, socker och potatismjöl till fyllningen i en kastrull.
10. Värm på svag värme under omrörning tills krämen tjocknat och första bubblan syns.
11. Lyft bort kastrullen från värmen.

12 Lägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 minuter.

13 Ta upp gelatinbladen ur vattnet och lägg ner dem i den varma krämen.

14 Rör tills gelatinet smält.

15 Ställ kastrullen i kallt vatten så att krämen kallnar. Rör då och då.

16 Vispa grädden med vaniljsockret till ett fast skum.

17 Blanda ner grädden i krämen.

18 Bygg ihop tårtan Dela kakan i tre bottnar. Den översta ska vara ca 1 cm tjock.

19 Lägg den understa bottnen på ett fat.

20 Bred över hälften av krämen.

21 Lägg på den mellersta bottnen och bred på resten av krämen.

22 Låt krämen bli lite högre på mitten så att tårtan blir bullig.

23 Lägg på den översta bottnen.

24 Vispa grädden.

25 Bred lite grädde runt kanten och resten ovanpå tårtan. Låt den bli lite högre mot mitten.

26 Lägg på marsipanlocket.

27 Garnera med florsocker och en marsipanros.