BAKA

Hallontårta med lemon curd

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **120 min** Portioner: **10**

120

En vacker tårta med en len hallonmousse och syrlig lemon curd som passar perfekt till vårens alla fester!

Tillagningstiden är räknat på den aktiva tiden, men vi rekommenderar att du förbereder bottnar och mousse dagen innan.

INGREDIENSER

Bottnar
4 st ägg
2 dl socker
1.5 dl mjöl
0.5 dl potatismjöl
1 tsk bakpulver
0.5 st citron, saften
1 tsk salt

Hallonmousse
5 dl grädde

1.5 dl socker
500 g frysta hallon
1 msk vaniljsocker
6 st gelatinblad

Smörkräm
600 g mjukt smör
6 dl florsocker
1 msk vaniljsocker
1 dl kokhett vatten
2 tsk citronsaft

Lemon curd
2 st citroner
2 st ägg
2 dl socker
100 g smör
1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

1. TårtbottnarSätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och socker tills det är riktigt vitt och fluffigt. Blanda ihop alla torra ingredienser i en separat bunke och sikta sedan ned mjölblandningen i äggsmeten. Vispa tills du får en jämn smet. Fördela smeten i tre mindre formar, ca 15 cm i decimeter. Om du inte har så många likadana formar så går det utmärkt att grädda en kaka åt gången. Ett bra tips är att köpa engångsformar i aluminium från din matvarubutik. Grädda i mitten av ugnen tills tårtbottnarna klarar ?sticktestet? (stoppa ned en trästicka i mitten av kakan, om den är torr är kakan klar), det tar beroende på ugn ca 20-25 minuter. Låt dina bottnar svalna.

2. HallonmousseUnder tiden som du gräddar bottnarna kan du göra hallonmoussen. Lägg gelatinbladen i blöt. Koka upp hallon och socker, koka tills allt socker har smält. Sila sedan hallonsylten till en len hallonsås, blanda ned vaniljsocker och gelatinblad. Ställ sedan åt sidan för att svalna. Vispa grädden, inte för hårt. När hallonsåsen har svalat något blandar du ihop den med grädden. Var noga med att blanda ordentligt från botten. Ställ moussen i kylen för att svalna i minst 3 timmar men gärna över natten.

3. Lemon curdNär du gör lemon curden börjar du med att rengöra alla citroner ordentligt. Riv zesten och pressa ur saften direkt ned i en kastrull. Tillsätt äggen och sockret och låt det sjuda under omrörning tills det tjocknat till en kräm. Blanda ned smörklickar och rör tills du får en blank och fin curd. Ställ kallt.

4. SmörkrämVispa smöret till smörkrämen med en elvisp tills det blivit riktigt vitt och mjukt. Häll ned florsocker, vaniljsocker och citronsaft och vispa tills krämen är len. Tillsätt hett vatten under tiden som du vispar. Ta i lite åt gången

tills du har en bra konsistens.Om du vill dekorera såsom på bilden så ska du börja med att färga smörkrämen i fyra olika nyanser, du börjar med den ljusaste. Tillsätt två droppar rosa karamellfärg och blanda väl. Lägg över 2/5 av krämen i en ny bunke (den ljusaste används även på locket det är därför det är mer av den). Tillsätt två droppar till, blanda och för över 1/5 i en ny bunke. Tillsätt ytterligare 2 droppar, blanda och lägg över 1/5 i en tredje bunke. Avsluta med två sista droppar färg för den mörkaste nyansen och blanda väl.

5

Bygga ihop tårtanBörja med att ta fram alla dina bottnar för att jämna till dem. Använd en stor kniv och jämna till på ovansidan så att bottnarna är riktigt jämna och fina. Lägg sedan den första botten på ett tårtfat, smeta ut hälften av lemon curden till ett jämnt lager. Lägg sedan på ungefär hälften av hallonmoussen och fördela den över hela tårtbotten, hela vägen ut i kanterna. Lägg på nästa botten och upprepa processen. När du lagt på den sista tårtbotten tar du det som är kvar av hallonmoussen och täpper igenom tomrum mellan bottnarna. Plasta in tårtan med plastfolie och ställ in i kylen i en timme eller två.

6

SpritsaNär du ska spritsa så kan du gärna använda två olika spritsar för ett få ett roligt och levande mönster. Använd engångsspritspåsar eftersom det är många olika färger. Börja med att fylla en spritspåse med den mörkaste färgen, spritsa rosor i en rand runtom hela botten. Byt sedan sprits (eller behåll samma) och spritsa små stjärnor runt om rosorna, men gå inte högre upp än rosorna, då krockar dom med nästa rad. Tvätta sedan spritsen och fyll upp en ny spritspåse med den ljusare nyansen. Upprepa raden med rosor och de mindre stjärnorna för alla nyanser. När du kommer till den ljusaste gör du även toppan av tårtan, börja utifrån kanterna och jobba dig inåt.