



Popcorntårta med salt kolasås

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **10**



Popcorn på en tårta, funkar verkligen det? Javisst! Sött och salt är en fantastisk kombination och de krispiga popcornen blir en fin kontrast mot de luftiga bottnarna.



INGREDIENSER

Tårtbottnar

4 st ägg
2 dl socker
1 dl mjöl
1 dl potatismjöl
2 tsk bakpulver

Frosting

125 gram mjukt smör
2.5 dl florsocker
150 gram fa?rskost (philadelphia t ex), rumstempererad
1 tesked vaniljsocker

Kolapopcorn

1.5 deciliter grädde
2.5 deciliter socker
100 gram smör
100 gram popcorn
1 tesked salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa ägg och socker pösigt. Sikta ned mjölet och bakpulver och vispa till en slät smet. För att få en hög och fin tårta använder du dig av mindre formar, 15 cm i diameter. Fördela smeten i tre smorda formar, eller grädda i tre omgångar. Grädda i ca 20-25 minuter.
- 2** Värm upp grädden i en kastrull och sockret i en annan. Grädden ska sjuda och sockret ska börja smälta. Rör försiktigt i sockret tills allt har smält och blivit gyllenbrunt. Tillsätt då smöret i sockret och rör till det har smält. Då håller du försiktigt ned den varma grädden i en tunn stråle och rör hela tiden. När kolasåsen är slät saltar du efter smak och ställer sedan åt sidan för att svalna. Poppa popcornen i en kastrull. Sprid ut popcornen på en plåt och ringla över ca 1 deciliter kolasås, blanda om ordentligt så att det blandas väl med popcornen. Grädda i ugnen på 150 grader i ca 15-20 minuter.
- 3** Vispa smöret i ca 10 minuter med elvisp tills det blivit krämigt och nästan vitt. Vispa ned florsocker och vaniljsocker. Tillsätt kall philadelphia och vispa tills krämen är helt slät.
- 4** När du bygger ihop tårtan börjar du att jämna till de som ska vara i botten och i mitten med en vass kniv så att de är så jämna som möjligt. Du gör detta genom att helt enkelt skära bort lite från ovansidan om det skulle vara så att den har jäst upp väldigt mycket i ugnen. Börja sedan med att lägga den understa botten på ett fat, stryk på häften av frosting, lägg på nästa botten, stryk på resten av frosting och avsluta med den sista tårtbotten. Häll sedan på all kolasås som är kvar. Toppa med ett rejält berg av popcorn. Som avslutning kan du strö lite flingsalt över tårtan.