24
mar 2017

Tårtklassiker!

Skribent: **Vin & Matguiden**

Här kommer en kavalkad med några av våra mest omtyckta klassiska tårtor. Kanske blir du påmind om en gammal favorit?

Först ut på vår lista med favorittårtor hamnar givetvis den klassiska Prinsesstårtan, en av svenskarnas mest omtyckta tårtor som har hängt med i över 50 år. Receptet på tårtan syntes första gången i hushållsläraren Jenny Åkerströms kokbok Prinsessornas nya kokbok som kom ut 1948. Där den hette Grön tårta. I sin hushållsklass hade Jenny prinsessorna Margaretha, Märtha och Astrid, och det sägs att de var extra förtjusta i den gröna tårtan varför den senare bytte namn till Prinsesstårta. Ibland bakas tårtan med andra färger på marsipanöverdraget och kan då kallas för helt andra namn. Operatårta=rött/rosa och Carl Gustaf-tårta=gult.

En klassisk gräddtårta går hem i alla åldrar. Det fina med en gräddtårta är att det egentligen inte finns några regler, inga rätt och fel. Åtminstone så länge du utgår ifrån en sockerkaksbotten och grädde. Populära fyllningar är sylt, vaniljkräm, bär och frukter och olika fruktkompotter. Inlagd krossad ananas är en riktigt bra fyllning som ger en saftig tårta även om du skulle ha övegräddat bottnarna en aning. Om du förutom att använda själva frukten även häller på lite av lagen så ger det bottnarna en fruktig och söt smak.

Få tårtor är så förknippade med svensk sommar och olika högtider som jordgubbstårtan. Fluffig vit grädde och söta svenska jordgubbar är en kombination man aldrig tröttnar på. I denna tårta som ofta serveras på studentmottagningar, midsommarfester och efter grillmiddagar, är det just jordgubbarna som spelar huvudrollen medan fyllningen kan variera precis som i en gräddtårta.

Pannkakstårta är en rolig och barnsligt god tårta som lätt glöms bort. För många är den starkast förknippad med barnkalas när barnet har fått önska tårta. Även om den klassiska kombinationen av pannkakor, sylt och grädde är magiskt god så kan man med fördel utforska andra smakkombinationer för att göra tårtan lite vuxnare i smaken. Prova att göra chokladpannkakor med mintchokladgrädde, en amerikansk pannkakstårta med blåbär, banan och lönnsirap eller testa att kombinera punschgrädde med inlagda päron. Möjligheterna är oändliga!

Marängtårtor finns i alla möjliga utföranden. Vissa kräver mycket jobb och färdigheter och sedan finns det varianter med färdiga bottnar som du kan bygga ihop på 10 minuter. En god pavlova med sega marängbottnar, en syrlig lemoncurd och söta bär är en tårta som inte går av för hackor. Ett vackert marängtäcke som du bränner av med en brulee-brännare imponerar på vem som helst. Världens snabbaste marängtårta gör du genom att köpa färdiga bottnar, sedan varva med grädde, skivad banan och krossad daim. Mums!

Om de andra tårtorna får oss att drömma om sommar, barnkalas och prinsessor så har vi en storfavorit kvar - chokladtårtan - som ger helt andra associationer. Den är mörk, maffig och dekadent, med choklad i alla former - mörk, ljus eller vit. En känd tårta är Schwarzwaldtårta med choklad, nötter och grädde. En annan klassiker är Sachertårta, en chokladbomb med aprikosmarmelad. I chokladtårtorna hittar vi ofta smaksättningar som till exempel röda bär, sprit, nötter eller kaffe.