BAKA

Klassisk gräddtårta

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **10**

90

Fira med en klassisk gräddtårta på söndag! Tårtan är fylld med blåbärssylt, hemkokt vaniljkräm, grädde och dekorerad med färska blåbär.

Förbereder man vaniljkrämen och tårtbotten dagen innan går det sedan enkelt att lägga ihop bottnarna och dekorera med bär. Man kan gärna fylla tårtan med sylt, vaniljkräm och grädde och låta den stå i kylen några timmar före servering, då blir den riktigt saftig och god. Man kan till och med göra det dagen innan tårtan ska ätas, men stryk då på det yttersta lagret grädde strax innan servering.
Tårtan passar förstås bra även till födelsedagar och kalas. Variera den genom att byta ut sylt och bär efter säsong eller efter tycke och smak.

INGREDIENSER

1 st tårtbotten
1 dl god blåbärssylt
3 dl vaniljkräm
5 dl vispgrädde
2 tsk strösocker
3 dl färska blåbär

GÖR SÅ HÄR

1. Tårtbotten. Baka en tårtbotten och låt den svalna helt innan du skär i den. Dela den med en vass kniv i tre bottnar.

2. Fyllning. Koka vaniljkrämen och kyl den, gärna genom att sänka ned skålen i ett iskallt vattenbad.

3. Montering. Lägg en utav bottnarna på ett fint fat eller en bricka. Bred på ett jämnt lager sylt och lägg en botten ovanpå. Bred ut vaniljkrämen på den mellersta botten. Vispa grädden med strösockret. Spritsa eller bred ut ca 1/3 av den vispade grädden ovanpå vaniljkrämen. Lägg på den sista botten. Stryk ut den resterande grädden runt tårtan och spritsa gräddrosetter ovanpå. Dekorera med rikligt med blåbär och pudra gärna över lite florsocker.