BAKA

# Tårtbotten

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **50 min** Portioner: **10**

50

Av det här receptet får du en perfekt tårtbotten, eller anslag som bagare och konditorer kallar det. Passar utmärkt till många klassiska tårtor som tex Princesstårta, Gräddtårta och Fruktårta.

## INGREDIENSER

2 dl strösocker
4 st ägg
1 tsk bakpulver
1 dl potatismjöl
1 dl vetemjöl

## GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Vispa ägg och socker riktigt pösigt, ca 10 min, i maskin eller med elvisp.

3. Blanda vetemjöl, potatismjöl och bakpulver. Sikta ner i äggvispet och blanda försiktigt med slickepott eller handvisp. Mjölet ska vändas ner i smeten för att bevara luftigheten.

4. Häll smeten i en springform (ca 22 cm i diameter), som klätts med bakplåtspapper i botten. Kanterna ska inte smörjas.

5. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30-35 minuter. Kontrollera gärna med en provsticka som ska komma ut torr, då är kakan genomgräddad.

6. Ta ut ur ugnen och lägg ett bakplåtspapper över formen. Vänd upp och ner mellan två plåtar och låt svalna, gärna till dagen därpå. Lossa tårtan från formen med hjälp av en smal, vass kniv som förs längs kanten. Skär kakan i tre bottnar med hjälp av en tandad kniv.