

Gira med en tårta!



Skånemejerier

Mums!

Födelsedag, finbesök eller första dagen på sommaren? Det finns alltid något att fira. Här har vi samlat 10 tårtrecept som är busenkla att lyckas med och som alla kan tycka om. Känner du för jordgubbar, marsipan, choklad eller kanske något litet annorlunda? Valet är ditt!

SNABBA TIPS!

Vaniljcrème – görs som pulvervaniljsås men med halva mängden mjölk. Se instruktioner på förpackningen.

Vispgrädde – vispa till fast konsistens med elvisp. Skånemejerier Vispgrädde finns även som ekologisk och laktosfri.

Marsipanlock – finns att köpa färdiga i handeln.

Marsipanros – finns att köpa färdiga i handeln.



Prinsesstårta

Färdig tårtbotten av sockerkaka

3 dl jordgubbssylt på första lagret

3 dl vaniljcrème på andra lagret

5 dl vispgrädde på toppen och runt om

Lägg över ett grönt marsipanlock

Pudra lite florsocker genom en sil över tårtan

Toppa ev. med en marsipanros



Drottningtårta

Färdig tårtbotten av sockerkaka

3 dl drottningssylt på första lagret

3 dl vaniljcrème på andra lagret

5 dl vispgrädde på toppen och runt om

Lägg över ett vitt marsipanlock – skär ett kryss i mitten, vik upp flikarna och lägg 250 gram hallon och blåbär i mitten



Jordgubbstårta

Färdig tårtbotten av sockerkaka

3 dl jordgubbssylt på första lagret

3 dl vaniljcrème på andra lagret

5 dl vispgrädde på toppen och runt om

Fyll på med jordgubbar på toppen



Hallontårta

Färdig tårtbotten av sockerkaka

3 dl hallonsylt på första lagret

3 dl vaniljcrème på andra lagret

5 dl vispgrädde på toppen och runt om

Garnera med 50 gram mandelspån runt om

Fyll på med hallon på toppen



Banantårta

Färdig tårtbotten av sockerkaka

På första lagret: först 2 dl hallonsylt,
sedan 3 dl vaniljcrème

På andra lagret: 4 mosade bananer

5 dl vispgrädde på toppen och runt om

Lägg över ett rosa marsipanlock

Pudra 2 msk kakao genom en sil över tårtan



Blåbärstårta

Färdig tårtbotten av sockerkaka

3 dl blåbärssylt på första lagret

3 dl vaniljcrème på andra lagret

5 dl vispgrädde runt om

Garnera med 50 gram mandelspån runt om tårtan

Fyll på med blåbär på toppen



Passionstårta

Färdig tårtbotten av sockerkaka

Mango- och passionsfruktsmousse mellan lagren
(Ekströms, blandas med 2,5 dl mjölk)

5 dl vispgrädde på toppen och runt om

Garnera med 100 gram riven vit choklad och 100 gram
riven mörk choklad runt om tårtan

Till sist en ros på toppen



Budapest

Färdig tårtbotten av maräng

5 dl vispgrädde, 1 msk kakao och 150 gram hackade hasselnötter blandas med vispgrädden och läggs mellan maränglagren och på toppen

1 burk konserverade mandariner på toppen och lite riven choklad



Choklادتارتا

Färdig tårtbotten av sockerkaka

400 gram kondenserad chokladmjölک på första lagret

3 dl vaniljcrème på andra lagret

5 dl vispgrädde runt om

400 gram kondenserad chokladmjölک på toppen

Garnera med 1 dl jordgubbar



Frukttårta

Färdig tårtbotten av sockerkaka

2 dl jordgubbssylt på första lagret

Riv 100 gram marsipan över jordgubbssylten

3 dl vaniljcrème på andra lagret

5 dl vispgrädde på toppen och runt om

Garnera med 50 gram mandelspån runt om

Toppa med t ex. kiwi, vindruvor, hallon och vinbär





Skånemejerier

storhushall.skane-mejerier.se