

Påsktårta

Gör så här

Sätt ugnen på 175°C.

Tårtbotten:

Smörj och bröa en rund form ca 24 cm i diameter (för 8 bitar)
Vispa ägg och socker pösigt. Blanda vetemjöl, potatismjöl och bakpulver. Vänd ner det i äggsmeten. Häll den i formen.
Grädda i nedre delen av ugnen ca 40 min. Låt kakan stå kvar i formen några minuter. Stjälp upp den på ett bakplåtspapper på galler. Låt kallna.

Tårtbotten

- 4 ägg
- 2 dl socker
- 1 dl vetemjöl
- 1 dl potatismjöl
- 2 tsk bakpulver



Dela kakan i 3 bottenar när den kallnat.

Fyllning:

Koka de frysta hallonen ca. 3 min, tillsätt socker efter smak. Låt sedan svalna.

Vispa vaniljvisp.

Vispa grädden tjock.

Lägg en tårtbotten på ett fat. Bred på hallon och ett lager kräm/grädde. Lägg på nästa botten och bred på kräm/grädde.

Lägg på den sista botten och mera grädde, gärna så att den blir lite högre på mitten och runt kanterna.

Kavla ut marsipanen.

Garnering: Lägg på marsipanlocket.

Fyllning

- 2 dl vaniljvisp
- 4 dl vispgrädde
- 1 påse pirkahallon



Glad
Påsk!