

Bröllopstårta med mandelbotten



RECEPT för 25 personer

Mandeltårtbotten

500g mandelmassa, rivn
6 medelstora ägg
1 dl strösocker
200g smör
3½ dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
1/2 tsk vaniljsocker
10-20 droppar bittermandelessens

Fyllning och ihopläggning

Apelsin- eller aprikosmarmelad

Vaniljsmörfyllning

4 påsar kok-marsan
6 dl mjölk
150g smör, rumstempererat
6 msk florsocker
2 tsk vaniljsocker

Täcke

400g marsipan
karamellfärg

Kristyr

400g florsocker
2 äggvitor
1-2 tsk citronjuice

FÖRBERED:

Den här tårtan kan förberedas antingen i sin helhet en dag innan, eller genom att själva kakan bakas och fryses in, eller bevaras i kylskåp 1-3 dagar innan serveringen.

GÖR SÅ HÄR:

Smöra och bröa tre utvalda formar (t.ex. med diameter 22cm, 15cm och 7cm). Vispa äggen med socker. Blanda i det smälta, avsvalnade smöret, bittermandelessensen och den rivna mandelmassan. Blanda allt med de torra ingredienserna. Rör om ordentligt så alla blandas.

Häll i formarna och grädda i 175 grader tills bottnarna fått färg och provstickan kommer ut torr (ca 25-45 min beroende på formarnas storlek och ugnstyp). Låt dem svalna, gärna till nästa dag, innan du skär/snyggar till ovensidan plan samt delar varje botten i två delar.

Blanda marsanpulvret med mjölken och sjud tills det tjocknat. Ställ krämen att svalna. Rör sockret luftigt med flor- och vaniljsocker. När krämen är rumstempererad vispas den ner klickvis i det luftiga smöret. Använd gärna ballongvisp, annars elvisp.

Smeta fyllningen mellan bottnarna. Pensla bottnarna med apelsin- eller aprikosmarmelad (täcket fäster bättre då). Täck varje botten för sig med kavlad marsipan eller färdig sockermassa. (Färdig sockermassa finns att köpa bl.a. hos tårtnmakare och hobbyaffärer.)

Dekorera med sockerkristyr och ev. köpta dekorationer. Ett enklare, men mindre proffsigt sätt, är att dekorera tårtan med smält vit choklad. Tillsätt då några droppar raps- eller solrosolja till chokladen och häll över kakan. Låt ev. det första täcket stelna i kyl innan du lägger på ett nytt lager. Chokladen kommer då bli jämnare och vitare.