



FOLKETS BRÖLLOPSTÅRTA

recept för 28 st 16 cm tårter

Svenska folkets bröllopstårta kan antingen göras från grunden, då den blir bäst, men det är fritt att använda sig av hjälpmedel så länge det är nedan rekommenderade produkter.

MANDELANSLAG DUCHESSE

14 st, 16 cm ringar, 5 cm höga

Ägg	15 dl
Äggula	2 dl
Strösocker	850 g
Vetemjöl	875 g
Mandelmjöl	350 g

- Vispa upp ägg, äggula och socker.
- Sikta vetemjölet och blanda med mandelmjölet.
- Vänd ned i äggblandningen.
- Baka i 180°C ca 22-25 min.
- Vänd upp och ned efter bakning.

JORDGUBBSKOMPOTT

Jordgubbar, frysta	3 000 g
Socker	1 200 g
Citronpuré	200 g
Gelatinblad	100 g

- Koka upp jordgubbar, socker och citronpuré.
- Blötlägg gelatinbladen.
- När jordgubbarna börjar mjukna vispa sönder dem lite så att bitarna ej blir för stora.
- Koka allt ca 10 min sakta och på låg värme.
- Fördela kompotten i 14 cm ringar eller gummimattor när den kallnat. Det går även bra att kyla kompotten i en kapsel och sedan spritsa ut när den tjocknat.

MANDELKRISP

Mjölchoklad	225 g
Kakaosmör	70 g
Mandelpraliné	450 g
Feuilletine alt. Cornflakes	650 g

- Smält mjölchokladen med kakaosmöret och tillsätt mandelpralinén.
- Blanda i feuilletine eller krossade cornflakes.
- Fördela blandningen på två bakplåtspapper och kavla ut den tunt (2-3 mm). Använd ett bakplåtspapper på toppen vid utkavling.
- Ställ i frys.

VANILJBAVAROISE/MOUSSE

Går även att göra på Moussepulver där man tillsätter vaniljarom.

Gelatinblad	140 g
Mjök	4 l
Strösocker	700 g
Vaniljstång eller vaniljarom	8 st
Äggula	1 200 g
Strösocker	700 g
Grädd, lättvispad	4 l

- Blötlägg gelatinbladen.
- Koka upp mjök, 700 g socker och vaniljstång.
- Vispa ihop äggula och 700 g socker.
- När mjölken kokar slår du den över äggblandningen under vispning och sedan tillbaka i kastrullen.
- Värm alltihop till 85°C och tillsätt sedan gelatinbladen.
- Låt blandningen svalna till ca 22°C och vänd sedan ned den i den lättvispade grädden.

MONTERING

- Dela anslagen på fyra, varav två bottenar per tårta. Önskas en lite lättare tårta rekommenderas tre bottenar per tårta.
- Lägg 5 cm breda plastband i 16 cm tårtringar och lägg sedan i en botten.
- Lägg i en skopa vaniljbavaroise och tvista sedan i jordgubbskompotten. Lägg på mandelkrisp och ytterliggare en botten.
- Fyll upp med vaniljbavaroise. Ställ i frys.
- Tag ut tårtorna och låt de gärna tina lite innan du stryker upp dem med grädd och klär dem med extravit marsipan.
- Pikera ett mönster med kristyr eller vit choklad. Sikta över florsocker, knyt dit det ljusblå sidenbandet och avsluta med att ställa på Prinsesskronan. Sätt av tårtan på gulbricka.

OBS!

Tårtan är anpassad så att alla ska ha möjlighet att tillverka den. Vill man ej göra allt från grunden finns det följande produkter att ta hjälp av: tårtbotten, jordgubbssylt/kompott, bavaroise/moussepulver och vaniljarom att köpa. Det som måste göras är mandelkrispet. Uteslut inte krispet då detta gör att tårtan blir extra god!

