JULTÅRTA

Tid: 2h

Portioner: 8 personer

Nivå: Svårighetsgrad

Ingredienser

TILL SOCKERKAKAN	ANTAL
Ägg	4 hela
Helfet yoghurt	250ml
Smör	120g
Socker	125g
Mjöl	200g
Majsstärkelse	150g
Torrjäst	1 påse
Salt	nypa
Vanilj	

TILL FYLLNINGEN	ANTAL
Grädde	200g
Mjölkchoklad	300g

Jultårta ~ vägledning

1. Förvärm ugnen till 180 °C. Smörj en bakform (24 cm diameter). Fodra botten och sidorna med bakplåtspapper.
2. Separera gulor och vitor.
3. Vispa det rumstempererade smöret i en skål med hälften av sockret.
4. Tillsätt sedan 2 äggulor och blanda mycket noga. Tillsätt vanilj och yoghurt.
5. Sikta ner torrjästen i blandningen
6. Vispa i en annan skål de två äggvitorna till ett vitt skum med elvisp. Tillsätt sedan långsamt resten av sockret och vispa tills det bildas toppar.
7. Vänd ner hälften av de uppvispade äggvitorna i smörblandningen med en stor metallsked. Upprepa med resten av äggvitorna.
8. Häll smeten i den smorda formen och grädda kakan vid 180 °C i ca 45–50 minuter. Prova med en sticka om kakan är färdiggräddad.
9. Mjölkchokladganache till fyllningen:

   Häll grädden i en kastrull och värm på svag värme. Dra kastrullen från plattan så snart grädden börjar koka. Tillsätt chokladen och låt den smälta. Blanda till en jämn och slät mjölkchokladganache.
   Låt den svalna.
10. Skär ut en liten gran och en stjärna av chokladsockerpasta.
    Täck sockerstjärnan med ätbart guldpulver och låt den stelna i ugnen i ungefär en timme.
11. Dela kakan i två bottnar. Bred mjölkchokladganache på bottnarnas insida som fyllning. Lägg sedan två rader. Ferrero Rocher runt om tårtan som garnering.
12. Spetsa slutligen granen och stjärnan på en tandpetare och fäst dem ovanpå tårtan.