



FÖDELSEDAGSTÅRTA

Tid: 2h Portioner: 8 personer Nivå: ●●● Svårighetsgrad

Ingredienser

TILL SOCKERKAKAN ANTAL

Kakformar	(24 cm diameter, 10 cm hög kant)	
Vispgrädde		330g
Socker		330g
Ägg		4
Mjöl (typ 00)		280g
Hasselnötsmjöl		50g
Jäst		16g
Vanilj		

TILL GARNERINGEN ANTAL

Vit choklad		1500g
Ferrero Rocher	(lagom mängd till garneringen)	

Födelsedagstårta - vägledning

1. Vispa grädden (den ska vara kylskåpskall)
2. Vispa ägg och socker i en stor skål i ca 15 minuter med elvisp.
3. Sikta mjöl och bakpulver och tillsätt det till ägg- och sockerblandningen tillsammans med vaniljen.
4. Vänd slutligen ner den vispade grädden.
5. Grädda sockerkakan i förvärd ugn i 30 minuter vid 180 °C och sedan i ytterligare 20 minuter vid 160 °C.
6. Upprepa receptet för tårtans övre del men minska alla mängder till hälften och använd formen med 18 cm diameter och 10 cm hög kant. Varje sockerkaka ska delas i tre lika tjocka bottnar.
7. Till fyllningen:
1000 g grädde
1500 g mjölkchoklad
8. Häll grädden i en kastrull och värm den på låg värme.
9. Dra kastrullen från plattan så snart grädden börjar koka.
10. Tillsätt chokladen och låt den smälta.
11. Blanda till en jämn och slät mjölkchokladganache.
12. Låt den svalna.
13. Använd en slickepott eller palettkniv för att fylla båda tårtans delar med ganachen och täcka tårtans utsida med den.
14. Smält lite av den vita chokladen i vattenbad och håll den över tårtan så att den täcks.
15. Lägg på den övre delen av tårtan och avsluta garneringen med att lägga Ferrero Rocher runt både den övre och den nedre tårtans bas.