

Karuselltårta

Ca 12 - 16 bitar



Genomsnitt



Ca 80 Min.



Botten

- 4 st ägg
- 2 dl socker
- 2 dl vetemjöl
- 1 1/2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

Fyllning och garnering

- 4 dl mjölk
- 1 påse Dr. Oetker Tårtmousse Vaniljsmak
- 1 påse Dr. Oetker Tårtmousse Jordgubbssmak
- 3 dl vispgrädde
- 1 dl jordgubbssylt
- 5 - 15 st Sockerrosor och blad
- 5 - 15 st Chokladhjärtan

1 Gör så här:

Smörj och bröa en rund form, ca 26 cm i diameter. Vispa ägg och socker vitt och poröst. Blanda samman mjöl, bakpulver och vaniljsocker och vänd ned det i smeten.

2 Häll smeten i formen och grädda ca 40 min i 175 grader. Låt kakan svalna och dela den i tre delar.

3 Vispa samman mousserna med två dl mjölk vardera. Vispa ca två minuter med elvisp. Vispa grädden fast och vänd ned en fjärdedel i varje mousse. Spara hälften av den vispade grädden.

4 Bred ett lager jordgubbssylt på en tårtbotten och lägg på nästa del. Bred på vaniljmousse ganska tjockt på den. Lägg på sista locket. Täck tårtan med hälften av jordgubbsmoussen.

5 Lägg den resterande grädden i en spritspåse med slät tyll. Spritsa ringar glest på överdelen av tårtan. Spritsa ringar med resten av jordgubbsmoussen i mellanrummen. Dekorera med sockerrosor och blad.