



TÅRTOR

LAGER FÖR LAGER — STEG FÖR STEG

Cecilia Hagerling Larsson

Foto: Helén Pe



INNEHÅLL

FÖRORD

5

—

REDSKAP I KÖKET

6

—

BRA ATT VETA OM ...

10

—

GJUTA MOUSSE OCH
MONTERA TÅRTOR

14

—

DEKORATION

20

—

BOTTNAR

26

—

MOUSSER OCH PANNACOTTOR

48

—

KRÄMER, CURDS, SÅSER
OCH KOMPOTTER

61

—

FROSTINGS OCH SMÖRKÄR

77

—

KRISP

90

—

TÅRTOR

102

—

RECEPTREGISTER

150

—

TACK

152

—



FÖRORD

Jag älskar att baka och att bjuda på tårter! Tårter signalerar fest och det är alltid pampigt att ställa fram en tårta med alla sina lager. Tårter kan fyllas med nästan vad som helst, till exempel lena krämer, fluffiga mousser, goda kompotter och krämiga pannacottor.

Den här boken är uppdelad i tårtans olika beståndsdelar dels för att jag inte kan välja mellan mina favoritrecept, dels för att du på så vis kan kombinera alla möjliga goda smaker. Jag tog helt enkelt med allt det godaste, så att du själv kan välja och vraka bland komponenterna och skapa en tårta precis efter dina önskemål.

Dekoration är min favoritdel och just tårter kan dekoreras hur mycket eller lite som helst. Till vardags jobbar jag som grafisk formgivare, och min kärlek till bakning och tårter kommer nog från viljan att skapa och få vara kreativ – jag funderar ofta lika mycket på utseendet som på smakerna.

Jag är ingen utbildad konditor utan bakar och monterar tårter på ett sätt jag tycker fungerar. Jag har fått lära mig genom flera misslyckanden och felsökningar. En gång försökte jag till exempel stryka lemon curd på varma bottenar och öste på med italiensk maräng – allt gled isär precis när gästerna kom ... men det gick att lösa med mer lemon curd och vispad grädde runt om istället. Så kom ihåg att bakverk som kan se misslyckade ut oftast går att rädda.

Jag hoppas du kommer att hitta massor av favoriter bland bottenar, fyllningar och dekorationer och ha mycket användning av boken. Jag är så nyfiken på vad just du kommer att baka!

Cecilia



@homemade_by_cecilia



Tärtskärare
med vajer

Justerbar
tärtring

Tyllar



Tärtplast



Sätös/santense



Silikonform

REDSKAP IKÖKET

Det finns en massa olika former och tillbehör som man kan införskaffa för att avancera i bakandets konst, men de tre saker jag inte vill vara utan är min köksvåg, köksassistent och termometer – se nedan varför de är så viktiga. Här listar jag också några andra redskap som underlättar och gör allt enklare när du bakar.

KÖKSASSISTENT

En köksassistent är nästan ett måste om du vill baka mycket. Den hjälper dig få tårtsmeten luftig, frostingarna släta och fina och den är ovärderlig när det gäller att vispa maräng! En riktigt bra kompis och hjälpreda i köket.

KÖKSVÅG

Ofta behöver du väga ingredienserna för att få mängderna så exakta som möjligt. Det är lätt att packa för mycket mjöl i ett decilitermått, till exempel. Mjöl, ägg, socker, kakao, majsstärkelse och sirap anges i både vikt och volym i recepten.

SLICKEPOTT

Är ovärderlig i bakning, med den skrapar du lätt rent bunken för att få med allt. De finns i olika utföranden. Min favorit har en slät gummiyta och träskaft.

SÅTÖS/SAUTEUSE

Är en mer bunkliknande kastrull. Du ska ofta värma upp krämer under omrörning i kastrull och det är viktigt att de inte bränner fast. Då är en såtös som har runda kanter mycket enklare att komma åt i.

VINKELPALETT

Perfekt när du ska stryka frosting eller marängsmörkräm på toppen av en tårta eller kaka, den ger dig en bra vinkel så du enklare får din tårta rak eller krämen slät. Bra att stryka ut smet eller maräng med på plåt också, till exempel jocondebottnen eller sockerkaks-marängbotten.

RAK PALETT

Utmärkt när du ska stryka frosting eller marängsmörkräm på tårtan runtom och ger en bra vinkel för handen för att få det rakt.

TÅRTSNURRA

Ett tårtfat som kan snurras underlättar när du stryker upp tårtan och garnerar.

STAVMIXER

Med en stavmixer kan du enkelt mixa direkt i bunken eller kastrullen, till exempel en puré eller kräm.

SPRITSPÅSAR

Jag har gjort av med en otalig mängd spritspåsar under mina bak. De är perfekta att spritsa med såklart, men också att fylla mindre ytor med, till exempel mousse i silikonformar.

TYLLAR

Jag har en förkärlek till tyllar och jag kan inte få för många. Dock använder jag flitigast en slät rund, en tät stjärntyll (French star) och en kronbladstyll. Har du dessa tre är det en bra start.

TÅRTRING SOM ÄR JUSTERBAR

Jag använder ofta min tårtring som är justerbar, dels för att baka tårtbottnar i olika storlekar, dels för att klämma åt tårtplast runt en botten som jag ska gjuta till exempel mousse på och vill att kanten på bottnen ska synas. Eftersom kakan ofta krymper när den svalnar kan moussen rinna utanför om du använder samma form som bottnen bakats i.

PROVSTICKA

Du vill ha koll på bottnen så du inte tar ut den för tidigt ur ugnen, undergräddade bottnar sjunker ihop när de svalnar. Se till att stickan är precis torr när du känner i mitten på kakan.

TÅRTSKÄRARE MED VAJER

Underlättar när du ska dela bottnarna. Du kan ställa in vajern på hur tjocka bottnar du vill ha och de kommer att bli helt raka och lika tjocka. Perfekt för perfektionisten!

TERMOMETER

Med en termometer vet du att det är rätt temperatur och slipper gissa hur länge olika krämer och såser ska kokas eller värmas.

Lakritsbotten



Kardemummabotten



Vallmofröbotten



Hög
chokladbotten



Hasselnötsbotten



Klassisk tårnbotten

KLASSISK TÅRTBOTTEN

3 bottnar

Tårtring eller springform, 20–22 cm i diameter

Tid: 45 minuter

Passar bra till lättare fyllningar som sylt, gräddfyllningar och eventuellt vaniljkräm på understa lagret. Bottnen kan växa sig högre än formen i ugnen, men sjunker när du tar ut den och lägger den upp och ner.

200 g äggvitor (ca 6 st)

1 tsk pressad citron

100 g strösocker

(drygt 1 dl)

90 g äggulor (ca 6 st)

40 g strösocker

(knappt ½ dl)

1 tsk vaniljsocker

75 g vetemjöl (1 ¼ dl)

75 g potatismjöl (1 dl)

1 ekologisk citron, zest

1. Sätt ugnen på 200 grader. Klä tårtringen eller formen med bakplåtspapper, se sidan 30–31.

2. Vispa upp äggvita, citronsaft och 100 g strösocker till en maräng i en bunke.

3. Vispa äggula, 40 g strösocker samt vaniljsocker ljust och poröst i en annan bunke.

4. Vänd försiktigt ihop äggulesmet och maräng med en slickepott.

5. Blanda vetemjöl och potatismjöl. Sikta ner lite mjöl, vänd ihop med smeten och fortsätt sikta ner mjöl lite i taget. Vänd ner zesten.

6. Häll smeten i formen. Stryk upp smeten mot kanterna så växer den bättre i ugnen.

7. Grädda 25–30 minuter i mitten av ugnen. Kontrollera med en provsticka, när den är torr är kakan klar.

8. Om kakan går upp till eller över kanten när du tar den ur ugnen kan du vända den upp och ner med ringen/formen kvar. Annars låter du kakan svalna lite, tar den ur formen och vänder den.

Kardemummakräm



Smörkräm



*Vanilj- och
bärkräm*



*Crèmeux med
svarta vinbär*



Smörkola



KARDEMUMMAKRÄM

Ca 7 dl

Tid: 30 minuter

Väldigt gott alternativ till vaniljkräm, dessutom är kardemumma billigare än vaniljstång.

5 dl mjölk

2 tsk mortlade kardemummakärnor

90 g äggulor (ca 6 st)

100 g strösocker (drygt 1 dl)

½ tsk vaniljsocker

35 g majsstärkelse,

t ex Maizenas (ca 5 msk)

20 g smör

½ krm salt

1. Koka upp mjölken i en kastrull tillsammans med kardemumman. Ta från plattan och låt dra 5–10 minuter.
2. Vispa ihop äggulor, strösocker, vaniljsocker och majsstärkelse i en bunke. Sila sedan ner kardemumma-mjölken i smeten.
3. Häll blandningen i en ren kastrull/såtös och koka försiktigt upp krämen under ständig vispning. När krämen har tjocknat, låt den koka i ytterligare ca 1 minut under omrörning på låg värme.
4. Ta kastrullen från plattan, rör i smöret och tillsätt saltet.
5. Låt krämen svalna. Förvara i kyl.

SMÖRKRÄM

Ca 3 dl

Tid: 15 minuter

Den här krämen är klassisk på Oscar II:s tårta men passar lika bra på en mazarinbotten eller i en lager-på-lager-tårta. Jag skulle kombinera den med choklad eller syltiga bär!

75 g äggulor (ca 5 st)

1 dl mjölk

60 g strösocker (⅔ dl)

½ tsk vaniljsocker

1 krm salt

160 g smör

1. Lägg äggulorna i en kastrull/såtös tillsammans med mjölk, strösocker, vaniljsocker och salt. Blanda och låt sjuda tills krämen tjocknat, den ska inte koka. Rör hela tiden.
2. Ta kastrullen från värmen när krämen tjocknat. Låt krämen svalna till ca 35 grader innan du tillsätter smöret. Klicka i smöret lite i taget och låt det smälta in i krämen under omrörning.
3. Låt krämen svalna innan du brer den på tårtan. Förvara i kyl om du gör krämen dagen innan, men låt den bli rumsvarm innan du brer den på tårtan, då är den mjuk och len.



KANDERADE NÖTTER

Ca 3 dl

Tid: 30 minuter

Crunchiga och goda nötter, det blir extra vackert med gröna pistaschnötter. Strö över tårtan precis innan servering som topping.

60 g ljus sirap (3 msk)

20 g strösocker (1 ½ msk)

½ tsk salt

140 g valfria nötter, t ex pekannötter, pistaschnötter, cashewnötter, valnötter

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Rör ihop sirap, socker och salt i en kastrull. Låt blandningen koka ihop ett par minuter tills den är lite brunare.
3. Blanda i nöterna och rör om.
4. Häll ut på en plåt med bakplåts-papper, fördela så gott det går på plåten.
5. Låt stå i mitten av ugnen i ca 15 minuter och rör om efter halva tiden.
6. Låt nöterna svalna helt. Bryt eller hacka isär dem.

HONUNGSROSTADE NÖTTER

Ca 2 dl

Tid: 20 minuter

Goda sötsalta nötter som passar till så gott som alla tårter.

100 g valfria nötter, t ex valnötter, jordnötter, pekannötter, hasselnötter

3 msk flytande honung

1 krm salt

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Blanda nötter, honung och salt. Bred ut på en plåt klädd med bakplåts-papper.
3. Rosta i ugnen tills det börjar dofta om nöterna, ca 10 minuter.
4. Låt svalna.

JORDGUBBSTÅRTA MED FÄRSKOSTMOUSSE

10–12 bitar

Den här tårtan är en riktig sommardröm och enkel att baka. Förbereder du bottnarna dagen före går den snabbt att montera. Jag har valt att göra tårtan med en superenkel färskostmousse och sylt för att den ska gå snabbt att slänga ihop men ändå bli så himla god!

Till tårtan behövs

1 sats kardemumma-
botten
1 sats färskost-
mousse
ca 600 g färska
jordgubbar och
hallon
hallonsylt
ev limezest
salt kolasås,
se sidan 75

KARDEMUMMABOTTEN

Springform eller tårtring, 18 cm i diameter

50 g smör
1 dl mjölk
165 g ägg (ca 3 st)
225 g strösocker (2 ½ dl)
1 tsk vaniljsocker
210 g vetemjöl (3 ½ dl)
2 tsk bakpulver
1 tsk mortlade kardemummakärnor
1 ekologisk citron, zest
1 krm salt

Tips!
Om du byter ut 45 g
av vetemjålet mot
potatismjöl blir botten
lite lättare – den
varianten blir också
superbra!

1. Sätt ugnen på 175 grader. Klä formen med bakplåtspapper, se sidan 30.
2. Smält smöret i en kastrull och häll i mjölken.
3. Vispa ägg, strösocker och vaniljsocker riktigt ljust och poröst.
4. Blanda vetemjöl, bakpulver och kardemumma. Vänd försiktigt ner det i äggsmeten omväxlande med smörmjölken. Tillsätt zest och salt.
5. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen i 40–45 minuter. Kontrollera att kakan är klar med en provsticka, den ska inte vara kletig i mitten.
6. Låt kakan svalna helt innan du skär i den.

Fortsättning på nästa uppslag »

