

Bröllopstårtan - gör den själv

Åsas bröllopstårta för 35-40 personer

Bröllopstårtan är pricken över i:et på bröllopsdagen! På denna sida hittar du ett enkelt och klassiskt recept om du vill baka din egen bröllopstårta.

Foto: Ian Johnson

Recept: Åsa Ström, Åsas Tårtverkstä

BröllopsGuiden
www.brollopsguiden.se



TIPS inför tårtbaket:

Förebered allt som går att förbereda innan du monterar ihop bröllopstårtan.

Tårtan går att göra dagen före bröllopet. Förvara den i kylan under natten.

Marsipan utanpå tårtan är oftast lättast att använda och ger ett bättre resultat för den ovane tårtbakaren. Spritsad grädde kräver mer. För hållbarheten är marsipan också bättre.

Många gäster? Receptet går att dubbla. Gör då två tårter eller använd en ställning i vilken du placerar olika storlekar på bottnar (annars blir det för tungt). Ställning finns att hyra på konditorier och cateringföretag.

RECEPTET - gör så här:

DAGEN FÖRE MONTERING: Vaniljkrämen

INGREDIENSER

8 dl grädde
1 st vaniljstång
250g äggulor
100g socker
2 dl mjölk
80g Maizena
50g osaltat smör

1. Snitta vaniljstången på längden och lägg den i grädden som du låter koka upp.
2. Ta bort kastrullen från spisen och skrapa ur kärnorna från stången ner i grädden (kasta skalet).
3. Vispa socker och äggula till en fluffig smet.
4. Mjök och maizena vispas ihop till en redning.
5. Blanda försiktigt ner hälften av grädden i ägg- och sockersmeten med en slev.
6. Häll tillbaka smeten i kastrullen med grädden.
7. Tillsätt maizena-redningen och värm upp allt under omrörning.
8. Låt sjuda några minuter och ta sen av kastrullen från spisen.
9. Tillsätt smöret och rör tills det har smält.
10. Täck över krämen med plastfolie och ställ in i kylan.

DAGEN FÖRE MONTERING: Tårtbottnar (del 1)

INGREDIENSER

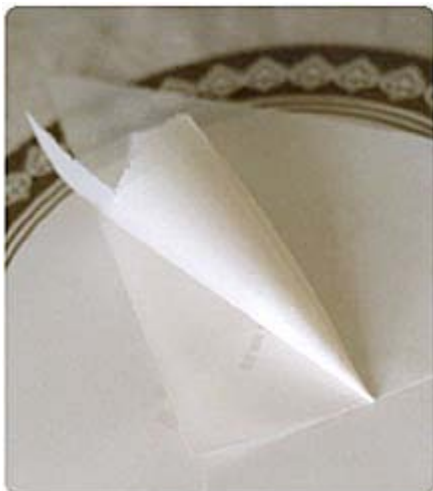
1500g ägg
750g socker
500g vetemjöl (extra fint)
250g potatismjöl
20g bakpulver

1. Vispa äggen.
2. Sikta samman vetemjöl, potatismjöl och bakpulver. Använd en stor sil eller ett durkslag.
3. Blanda ner de torra ingredienserna försiktigt i äggmassan, använd en träslev.
4. Lägg bakplåtspapper i botten på 2 st långpannor och håll i smeten.
5. Baka av bottnarna på en gång i 190 C i ca 20 min.
6. Vänd bottnarna upp och ner på mjölat bakplåtspapper. Låt stå över natten.

MONTERINGSDAGEN: Tårtbottnar (del 2)

Skär ut 3 st runda bottnar med diametern 27 cm, 23 cm och 18 cm. Dela varje botten i 3 delar.

MONTERINGSDAGEN: Kristyren



INGREDIENSER

7 dl florsocker
1-2 äggvitor
1 tsk vinsyra

1. Häll upp florsockret i en bunke.
2. Tillsätt en äggvita och rör om med en slev.
3. Tillsätt lite i taget av andra äggvitan till en lagom konsistens, smeten får inte flyta ut för mycket.
4. Tillsätt vinsyran och rör om.
5. Täck kristyren med plastfolie direkt så att den inte stelnar.
6. Tillverka en liten pappersstrut av ett trekantigt smörpapper (se bilden t.v.). Den fyller du sen med kristyr att dekorera tårtan med när det är dags.

MONTERINGSDAGEN: Dags att montera tårtan!

För att det ska gå snabbt och smidigt att montera tårtan ska du se till att du inte har glömt vispa grädden, gjort kristyren och dekorationerna. Hur du gör rosorna och bladen visar vi här på bild.



1. Kavla ut rosa marsipan till rosorna. Använd ett runt föremål (tex ett glas) och skär ut tre runda bitar per ros. Första biten rullas ihop (bild A), sen rullas nästa bit runtom (bild B) och lika med den tredje (bild C). Se till att skarvarna inte hamnar åt samma håll.
2. Kavla ut grön marsipan till bladen. Skär ut blad med en kniv och använd baksidan av kniven till att "rita" bladens streck (bild D). Böj sedan bladen (bild E).
3. Dela varje tårtbotten i tre delar. Stryk ut hallonsylt på nedersta delen. Lägg på den andra delen och stryk på ett tjockt lager med vaniljkräm. Ovanpå vaniljkrämen stryker du ut lika mycket grädde och på med den tredje delen. Stryk på grädde ovanpå tårtan och runt om. Gör samma sak med de andra två bottenarna.
4. Kavla ut vit marsipan (finns att beställas eller köpas i konditori eller livsmedelsaffär). Använd florsocker att kavla på så att marsipanen inte fastnar i bordet, lyft ofta på marsipanen.
5. Rulla upp marsipanplattan på en pinne och rulla den sedan över en tårtbotten (våning) . Upprepa samma sak med de andra två våningarna.
6. Placera första våningen på ett spetspapper och ditt tårtfat, sedan de andra två våningarna ovanpå. Markera försiktigt med ett glas halvmånar (bågar) runt varje våning som du sedan spritsar i med kristyren (bild I). Damma tårtan med ett tunt lager av florsocker, använd en sil.
7. Placera ut rosorna runt hela tårtan och lägg ett grönt blad på varje sida om rosorna (bild H).
8. På toppen placerar du ditt brudpar (bild G). Gör en liten skylt av utkavlad vit marsipan (bild F). På skylten skriver du brudparets namn med pikeringsgelé (finns att köpa i livsmedelsbutikerna) som du håller i en liten pappersstrut och skriver med (gör ett litet hål i struten).