



# Spritsad bröllopstårta

**Bröllopstårten piffas med levande blommor.  
Det är ett enkelt sätt att dekorera på,  
men ger ett lyxigt intryck.**

## TÄRTBOTTEN (ca 10 bitar):

150 g mjukt smör  
150 g socker  
150 g mjöl  
1,5 tsk bakpulver  
0,5 tsk vaniljsocker  
3 ägg

## GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 160 grader.

Blanda mjukt smör tillsammans med socker tills det blir vitt och poröst. Tillsätt sedan ett ägg i taget och rör om en liten stund efter varje ägg.

I en separat skål blandar du ner mjöl, bakpulver och vaniljsocker. Tillsätt de torra ingredienserna i äggblandningen och rör runt tills smeten är jämn och fin.

Häll smeten i en smord bakform på 15 cm i diameter och ställ in i ugnen. Grädda i ca 50 min.

*Under tiden tårtbotten svalnar kan du förbereda frosting.*

## FROSTING:

400 g mjukt smör  
450 g florsocker  
1 äggula  
2-3 msk mjölk  
Vaniljextrakt efter smak  
Ev. hushållsfärg

## GÖR SÅ HÄR:

Vispa upp mjukt smör i en hushållsassistens i ca 20 min tills smöret är vitt och pösigt. Blanda i florsockret lite i taget under omrörning på låg hastighet. Vispa i ca 10 min och tillsätt sedan äggulan och vispa ytterligare några minuter. Tillsätt till sist mjölk och vanilj efter önskad smak. Vill du färga frosting tillägger du hushållsfärg i önskad nyans.

När tårten är sval kan du dela den i önskat antal delar och bred på frosting mellan lagren. Täck sedan hela tårten med frosting i ett tunt lager. Resterande frosting som finns kvar fyller du i en spritspåse och spritsar ut runt tårten. Dekorera med färska blommor eller bär. Tårten serveras i rumstemperatur och räcker till ca 10 bitar.

## HÄR HITTAR DU 15 CM BAKFORM:

[www.lyckasmedmat.se](http://www.lyckasmedmat.se), [www.bagarenochkocken.se](http://www.bagarenochkocken.se),  
[www.alltikok.se](http://www.alltikok.se), [www.dreamcakes.se](http://www.dreamcakes.se),  
[www.kakburken.se](http://www.kakburken.se)

**BröllopsGuiden**  
[www.brollopsguiden.se](http://www.brollopsguiden.se)