

## Sommartårta

Är det sommar utan en riktigt god jordgubbstårta? Här är ett recept på en klassisk sommartårta som funkar till alla sommarens firanden eller när du bara vill äta en riktigt god tårta.

**+1 h**      **8-10 bitar**



## Du behöver:

### Tårtbotten:

- 4 st ägg
- 2 1/2 dl socker
- 2 dl potatismjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 msk vaniljsocker eller 1 tsk vaniljpulver

### Vaniljkräm:

- 2 dl vispgrädde
- 1/2 dl socker
- 2 1/2 msk potatismjöl
- 1 msk vaniljsocker eller 1 tsk vaniljpulver

### Jordgubbsfyllning:

- 250 g färska jordgubbar
- 1 1/2 msk socker

### Topping:

- 3 dl vispgrädde
- 250 g färska jordgubbar

## Gör så här!

### Tårtbotten:

1. Sätt ugnen på 175 grader och ställ in ett galler ett steg nedanför mitten.
2. Kläm fast ett bakplåtspapper i botten av en springform, 20 cm, och smörj botten och insidan av kanterna med smör.
3. Blanda potatismjöl, bakpulver och vanilj ordentligt i en skål.
4. Häll ägg och socker i en annan stor skål och vispa vitt och fluffigt med elvisp. Det tar några minuter.
5. Tillsätt de torra ingredienserna i den stora skålen, använd en handvisp och rör om tills allt är blandat.
6. Häll smeten i formen.
7. Sätt in formen och grädda i ca 30 minuter eller tills en provsticka kommer ut torr.
8. Låt svalna i tio minuter och lossa kakan från formens kanter. Lås upp formen och vänd upp på ett bakgaller. Ta bort bakplåtspappret, lås formen igen och låt kakan svalna helt med formen som ett lock.

### Vaniljkräm:

9. Häll alla ingredienser i en kastrull.
10. Sätt på medelvärme och vispa hela tiden tills det börjar tjockna och bli en fast kräm. Det ska inte koka utan bara sjuda.
11. Häll krämen i en skål, sätt på plastfolie och ställ i kylan för att kallna helt.

Fortsätt på nästa sida →

**HEMMAKVÄLL**®

**Jordgubbsfyllning:**

12. Skölj och ansa jordgubbarna och dela dem i mindre bitar.
13. Häll på sockret och mosa ihop med en gaffel.

**Montering:**

14. Dela tårtbotten i tre lika stora delar.
15. Lägg den första botten på ett tårtfat och bred på hälften av vaniljkrämen ovanpå.
16. Lägg på hälften av de mosade jordgubbarna och jämna ut.
17. Lägg på en till botten, bred på resten av vaniljkrämen och jordgubbarna.
18. Lägg på den sista botten. Obs! Hit kan tårtan förberedas, plastas in och förvaras i kyl.

**Topping:**

19. Vispa grädden fast och bred eller spritsa den på hela tårtan som du önskar.
20. Toppa med jordgubbar.