

Mors dag betyder att det är läge att baka tårta!



Kika in bland våra recept på www.hembakningsradet.se så hittar du nästan 40 tårtor och 23 bakelser. Hoppas något ska passa så här i de många festernas tid mitt i den ljuva blomstertiden.

Prova [Rabarbermousse på mandeltårta](#), där den friskt syrliga moussen kompletterar den söta och glutenfria mandeltårtan. [Sommartårtan med bär](#) är en perfekt bastårta att variera i all oändlighet, med sin fräscha citronfromagefyllning. Och en prinsesstårta är alltid rätt. Vi har den här klassiska [Prinsesstårtan](#), som är lätt att baka och den här lite somrigare varianten [Prinsesstårta med bär](#). Låt dig inte skrämmas av de ganska många momenten - det är inte svårt men det är bra att ha gott om tid för att dekorera i lugn och ro. Och så en gammal kär favorit - [Frost Cheesecake](#), som inte kräver en ugn men väl en frys.

Glada tårtbakardagar önskar
Birgit Nilsson Bergström

info@hembakningsradet.se

031-24 50 14

Bra tårtkomihåg:

När du ska baka t ex en prinsesstårta eller klassisk gräddtårta är det bästa att baka tårtbotten en dag i förväg, då blir den lättare att dela.

Vaniljkräm kan också göras en dag i förväg. Förvara i en spritspåse i kylan. Praktiskt att sedan spritsa krämen direkt på tårtan.

Så här års är det trevligt att fylla tårtan med en hemkockt rabarberkompott. Använd syltsocker för en bra konsistens. (Koka 250 g skivad rabarber med 1 ½ dl /125 g syltsocker i ca 5 minuter.)

Mors dagstårta med korsstygnbroderi

Imponera med den här fina tårtan till Mor ... eller mormor.

[Flädermoussetårta med jordgubbar](#).





Marsipanlock finns ju färdiga att köpa, både rosa och gröna men det är också lätt att färga marsipan själv med några droppar livsmedelsfärg. Kavla sedan på florsocker och en gnutta potatismjöl så att det inte kladdar. Lägg marsipanlocket på tårtan max 4 timmar före servering.



Copyright © 2011 Hembakningsrådet. Med ensamrätt.
Box 7040, 40231 Göteborg, tel/fax 031-24 50 14
info@hembakningsradet.se