

Oscar II:s tårta - minitårta

Från: Sveriges mästarkock

10 ingredienser 1 h

Mandeltårta med tunn och spröd mandelbotten och en len smörkräm serverad i portionsformat. Perfekt att bjuda på för en guldkantad avslutning på en god middag.

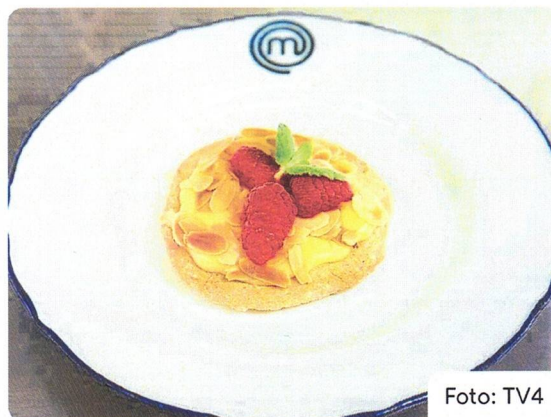


Foto: TV4

Ingredienser

10 - 12

Mandelbottnar

150 g sötmandel (3 dl)

200 g strösocker (2,25 dl)

210 g äggvita (ca 6 st)

Smörkräm

110 g äggula (ca 6 st)

100 g grädde (1 dl)

90 g strösocker (1 dl)

175 g smör

salt

Garnering

färska hallon

färsk citronmeliss

Gör så här

Mandelbottnar

- 1 Sätt ugnen på 175 grader (över- och undervärme).
- 2 Förbered dina bakplåtar genom att lägga ut ett bakplåtspapper per plåt. Rita därefter 10 runda cirklar, ca 6 cm i diameter, på papperet med en blyertspenna. Smörj det lätt för att de färdiga bottenarna ska lossna enklare.
- 3 Mal mandeln eller hacka den fint med en mixer. Blanda mandeln med sockret.
- 4 Vispa äggvitorna till ett hårt skum. Vänd ner dem i mandel- och sockerblandningen. Bred ut smeten i cirklarna på papperet.
- 5 Grädda bottenarna i mitten av ugnen 15-20 minuter, håll koll så att de inte bränns.
- 6 Låt dem svalna innan de lossas försiktigt. Låt dem därefter kallna på galler.

Smörkräm

- 1 Blanda äggulorna, grädden och sockret i en kastrull.
- 2 Sjud och rör krämen tills den tjocknar. Ta kastrullen från värmen och rör ned smöret lite i taget. Låt krämen kallna.
- 3 Rosta mandelspånen till guldgul färg i en stekpanna under omrörning. Obs, håll koll på mandelspånen under rostningen, de bränner lätt.
- 4 Bred en klick av smörkrämen på hälften av dina bottenar, 10-12 st. Lägg därefter på nästa lager och bred ut smörkrämen på de övre lagret också. Strö därefter rostad mandel på toppen av bakelserna och garnera med färska hallon och en liten kvist citronmeliss. Sådär, färdigt att servera!