

Pernilla Kamras "tårtdesigner" och ägare till ateljé Tårtan, är ny krönikör hos oss. Hon skriver om goda desserter med lite nyttigare touch. Vanligtvis är Pernilla expert på att baka mycket ovanliga tårtor...

Mina tårtor ser inte ut som vanliga tårtor

Jag heter Pernilla Kamras, det är jag som är Ateljé TÅRTAN. I år fyller Tårtan 25 år!

Många av de tårtor jag gjort har fått både gastronomisk och medial framgång. Jag var bara 22 år gammal och hitade en helt ny nisch inom svensk konditorverksamhet; jag blev Sveriges första tårtdesigner, en titel som jag fick av Sighsten Herrgård.

För ett tag sedan fick jag frågan om jag ville skriva en kolumn i klubbtidningen med lite goda, söta och nyttigare tips till alla er medlemmar.

Mina tårtor ser inte ut som vanliga tårtor

I min bok Ateljé TÅRTAN beskriver jag min lilla och faktiskt väldigt unika verksamhet. En bok fylld av vackra bilder på tårtor som lämnat min Ateljé på Riddargatan 51 i Stockholm. Jag har ett fantastiskt jobb, den spontana reaktionen från den som hämtar tårtan är härlig och sporrar. Jag blir anlitad för att mina tårtor inte ser ut som vanliga tårtor, men jag vill att även smaklökarna ska få sig en rejäl kick - inte bara ögat. Därför använder jag bara de bästa råvaror. I skördetider är det underbart, det dignar av frukt, bär och svamp. Visst är det lite vemodigt att gå mot mörkare tider, men det är då vi umgås i köket, myser, och njuter av skörden.



Min gamle morfar lärde mig att dessert, eller som han kallade det "efter åt" skulle man äta varje dag. Vi äter alltid dessert, ibland något som någon av mina tre tonåringar lagat, en fruktsallad, någon ny spännande yoghurt, glass eller en bit mörk choklad. Nu har vi alla provsmakat mina himmelskt goda ugnsbakade äpplen och kommit fram till att det är en vinnare. Den är både laktos och glutenfri.

Under tiden hinner du laga middagen, kanske samtidigt hjälpa någon som sitter i köket med läxorna eller och som det

oftast är hos oss, så hjälps vi åt med middagen. Vårt kök är familjens hjärta.

Väl mött, och njut av höstens alla färger.

Pernilla

Ps: på www.ateljartetartan.com finns det fler äppelrecept ds

Pernillas magiskt goda äpplen

1. Plocka eller köp svenska ekologiska små äpplen, räkna ett äpple var
2. Sätt ugnen på 175°
3. Tvätta äpplena skär av lite i botten så att de kan stå rakt, ta bort kärnhuset med en urkärnare eller kniv.
4. Fyll hålet med den bästa mandelmassa du kan hitta, ju mer mandel desto bättre, blanda gärna i mer finhackad mandel.

5. Ställ äpplena i små formar eller på ett ugnssäkert fat, toppa med lite grovt hackade mandlar.
6. Ställ äpplena i ugnen, de ska bli mjuka, mandelmassan ska puffa upp lite, känn med en sticka precis som med potatis.
7. Det tar minst 30 min, öppna ugnsluckan och låt dem stå kvar tills det är dags för dessert.

Det är väldigt gott med vaniljsås eller glass till, då blir det en lyxigare dessert.

