



Pernilla Kamras SOMMARTÅRTA till Meny P1 2008

Jag har fått uppdraget att göra en bara en tårta. Kan lova att jag har legat vaken på nätterna och även funderat på dagarna. Jag som gör tårter hela tiden och har haft det stora privilegiet att arbeta med att göra tårter till andra i över 20år. Mina tankar har som sagt virvlat runt och många barn-
domsminnen har givetvis dykt upp. Tårtan som Tant Gretchen hade med sig till våra simavslut-
ningar en fantastisk skapelse fullständigt översållad men smultron som hon hade varit ute i skogen
och plockar, vilken lycka det var att efter diplomutdelningen sätta sig på berget och njuta. Alla fan-
tastiska sommartårter som har förgyllt och lämnat djupa underbara spår av livets goda hoppas jag
kommer bli lika många till om inte fler. Fortsätt njut och låt er inspireras av min sommartårta.

Anslag

130 g Socker

4 st Ägg

60 g Mjöl

75 g Potatismjöl

ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN

Pernilla Kamras SOMMARTÅRTA till Meny P1 2008

2 tsk Bakpulver

1msk Äkta vaniljsocker

Sätt på ugnen på 200gr. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda och sikta de övriga ingredienserna tillsätt dem blanda försiktigt. Grädda i en smord och brödad form ca 22cm i diameter.

VITCHOKLADMOUSSE

80g Socker

4 st Äggulor

5 dl Vispgrädde 40%

300 g Vitchoklad av god kvalitet smält

2 st Gelatinblad

Smält chokladen i vattenbad eller i mikron passa så att den inte bränner. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Vispa äggulor och socker riktigt poröst, vispa grädden. Vispa ihop smält gelatinbladen vispa ner tillsammans med den smälta chokladen.

Skär anslaget i tre delar. Lägg det ena i botten på en ring fyll på mousse varva med alla tre delarna eller spara den ena till dammsugarna. Ställ in i kylen låt stå över natten då har den gottat till sig.

Dekoration

3 dl vispad grädde

Färska bär så många som får plats. Min tårta fick formen av en hatt full med härliga jordgubbar.

Smält gelé

Stryk på grädden på tårtan placera bären tätt smält gelé och pensla över.

Nu är det bara att njuta av en underbart härlig tårta. Kanske på en klippa någon stans eller i syrenbersån.

ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN