

# PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

## MORMOR EVAS GULTÅRTA



### Till 1 tårta:

#### Marängbotten:

- 4 äggvitor
- 1 ¼ dl strösocker
- 125 mandel skållad o skalad

#### Kräm:

- 4 äggulor
- ¾ dl strösocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 dl grädde
- 125 g smör

#### Dekor/topping:

- Rostade mandelspån

### Gör så här:

#### Marängbotten:

1. Sätt ugnen på 175 °C.
2. Lägg bakplåtspapper på plåt och rita en cirkel stor som en springform, 24 cm i diameter. Smör gärna pappret så botten lossnar lätt efter gräddning.
3. Skålla och skala mandeln.
4. Kör mandeln i mixer eller mal i mandelkvarn om du har.
5. Vispa äggvitor till hårt fast skum. (Ska inte rinna ut om du vänder på bunken).
6. Blanda noggrant socker med den malda/mixade mandeln som du sedan vänder ner i äggviteskummet.
7. Klicka och bred ut smeten i den utritade cirkeln.
8. Grädda mitt i ugnen i ca 25 minuter. Marängen ska få färg.
9. Lägg försiktigt över marängbotten på serveringsfatet med ovansidan nedåt. Dra av bakplåtspappret. Med nedåtsidan upp så får du en slät yta när du ska bre på krämen.

#### Krämen:

1. Tillsätt äggulor, vispgrädde och socker i en tjockbottnad kastrull och ställ att

sjuda under omrörning på svag värme till en tjock kräm. Det tar sin lilla tid men det är bara att röra på.

(Konsistensen på krämen ska var som typ en tjock bearnaise i brist på bättre referens). Så snart krämen tjocknat, ta av från värmen och låt svalna något.

2. Tärna smöret.
3. När krämen är ljummen (den får inte vara för varm för då smälter smöret för snabbt) så klickar du i det tärnade smöret i omgångar under ständig omrörning tills du får en fin slät kräm.
4. Bred på krämen på marängbotten.
5. Rosta mandelspån i torr stekpanna som du garnerar tårtan med.

**Klart!**