

Påsktårta med lavendel, citron och yoghurtmousse



Överraska med en ny, spännande tårta i påsk! Tårtan är enkel att baka och alla delar kan göras i förhand för att sedan frysas. Plocka fram de frysta delarna efter behov, och montera, glasera och dekorera efterhand som det behövs inför nya serveringar. **Tips!** Gör tårtan i en rolig bakform för extra slående effekt!

Ingredienser

10 tårtor à 20 cm Ø

Lavendelbotten

1 000 g Creme Cake Mix Neutral Art.nr. 270145

350 g Ägg

300 g Vegetabilisk olja

225 g Vatten

10 g Torkad Lavendel

Citronkräm

500 g Citronkräm Delicream Art.nr. 272749

150 g Lättvispad grädde

Yoghurtmousse

400 g Gräddmousse Sauermelk Art.nr. 273029

400 g Vatten

800 g Naturell yoghurt

1 000 g Lättvispad grädde

Glaze

1 000 g Tårtgelé Decorgel Vit Art.nr. 270917

Livsmedelsfärg Gul Art.nr. 271214

Gör så här

Lavendelbotten

Blanda Creme Cake Mix, ägg, olja, vatten och lavendel med vinge i 3 minuter. Häll upp i bläck och baka i 180 grader, 20-25 minuter.

Citronkräm

Blanda Citronkräm Delicream med den lättvispade grädden.

Yoghurtmousse

Blanda Gräddmousse Sauermelk med vatten och tillsatt naturell yoghurt. Vänd sedan i grädden.

Glaze

Använd den gula livsmedelsfärgen för att färga en del av den vita tårtgelén till önskad gul kulör.

Montering

Skär ut något mindre bottnar än storleken på den färdiga tårtan. Splitsa på citronkrämen och sätt på frys. Fyll upp med moussen i formarna så att sidorna är täckta, och lägg en lavendelbotten med citronkräm ovanpå. Stryk slät och sätt på frys. Glasera tårtan med den gula glazen och avsluta med den vita Tårtgelén i mitten. Dekorera med Femtorps trevliga påskdekorationer.

Få mer inspiration
och tips på
www.femtorp.se