



# Halloweentårta

Marsipantårta med fruktfyllning, vaniljkräm & gräddmousse

## Ingredienser

Ger 1 tårta (ca 24 cm i diameter)

- 1 tårtanslag 24 cm
- Ca 200 g **Fruktfyllning Hallon (artnr. 270272)**
- Ca 3 dl vaniljkräm
- Ca 5 dl vispad grädde, gärna kombinerad med **Gräddmousse Neutral (artnr. 3030)** för bättre stabilitet.
- Ca 450 g **Orange Kavlingsmarsipan (artnr. 33351)**

## Vaniljkräm

- 1 påse **Vaniljsås 650 g (artnr. 48202)**
- 8 dl vatten
- 2 dl mjölk 3%

## Gräddmousse, grundrecept

- 200 g moussepulver vispas med 200 g vatten, 25-30 grader.
- Blanda/vispa i 1000 g lättvispad grädde och montera omgående.

## Tillagning

1. Dela anslaget i tre delar.
2. Stryk hallonfyllning på den första anslagsdelen.
3. Lägg på en anslagsdel och stryk på vaniljkräm.
4. Vispa grädden med Gräddmousse Neutral och stryk på tårtan. Smaksätt gärna med **Äkta Vaniljsocker 100% Ekologiskt (artnr. 25009)**.
5. Stryk grädden så det blir en höjd på mitten av tårtan och stryk även kanterna.
6. Kavla marsipanen till 2-3 mm tjocklek och lägg över tårtan. Jämna till och skär bort överbliven marsipan.
7. Dekorera valfritt. Ska tårtan se ut som en pumpa kan man göra en "knopp" till tårtan med hjälp av **Grön kavlingsmarsipan (artnr. 33381)**.
8. Pudra ev. med florsocker.

  
**FEMTORP**<sup>®</sup>  
DIN SÖTA LEVERANTÖR