

Millys födelsedagstårta: Elsa från filmen Frost

Idag har vi haft 4-årskalas här hemma. Milly hade beställt en tårta med Elsa från filmen Frost. Efter mycket googlande blev resultatet så här. Det är nog den finaste tårta jag gjort i mitt liv.

Dockan som jag använde tog jag bort benen på. Hade köpt en finare Elsadocka som jag tänkte använda, men det gick inte att ta bort benen. Ville inte bryta loss benen då dockan också var tänkt som en present. Eftersom filmen kom redan 2015 fanns det inte jättestort utbud av lämpliga dockor att få tag på.

Förbered så mycket som möjligt dagen före, baka tårtbotten, färga marsipanen och gör vaniljkrämen, så att det bara är att montera tårtan dagen D. Om du inte färgat marsipan förut är det lite trixigt. Börja med en klump stor som en golfboll och dutta några droppar färg i den. Knåda och dra i marsipanen så att den blir jämn i färgen. När den bollen är jämn tar du en bit till och knådar in den i färgen och så vidare tills att du gjort det med hela och fått en bra färg. Tillsätt mer färg om den blir för ljus. Förvara i dubbla plastpåsar i rumstemperatur under natten.



Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat

<https://gradinskan.se>



Tårta med Elsa från filmen Frost

Hög tårtbotten (18 cm i diameter)

3 stora ägg (ekologiska)

1 tsk bakpulver

1 tsk vaniljpulver

Vetemjöl (se mängd nedan)

Potatismjöl (se mängd nedan)

Ev. rivet skal från en halv medelstor citron (vänds ner i smeten sist)

[Recept på tårtbottnar i andra storlekar finns här](#). Även om du vill göra bottnar i choklad.

Sätt ugnen på 175 grader. Ta fram tre lika stora glas. Knäck äggen i 1 glas. Fyll upp med socker i glas 2 (i samma nivå som äggen). Fyll 1/3 del av glas 3 med potatismjöl och resten vetemjöl. Tillsätt 1 tsk vaniljsocker och 1 tsk bakpulver.

Vispa ägg och socker riktigt vitt och pösigt (minst 4 min). Blanda potatismjöl, vetemjöl, bakpulver och vaniljpulver noga. Sikta i detta i äggblandningen och blanda försiktigt med luftiga tag.

Pensla formen med lite olja eller kokosfett. Rita ut en rundel av formen på ett bakplåtspapper och lägg den i botten på formen. Klipp ut remsor och klä kanten. Tänk på att kakan höjer sig rejält så ta till på höjden.

Grädda kakan enligt 25-30 minuter. Känn på botten med t.ex. en provsticka när du tror att den är färdig. Provstickan ska vara torr och kakan gyllenbrun, då är den klar.

Kom ihåg att ingredienserna vispas bäst rumsvarma, så ta fram äggen ur kylskåpet i god tid innan du börjar baka. Och kom också ihåg att inte öppna ugnsluckan under de första 20 minuterna, då kan botten sjunka ihop.

Låt botten stå och svalna en stund och dela sen kakbotten i fyra delar. Om du ska använda den nästa dag, plasta väl och lägg tårtbotten i kylen, då är den mer stabil och lättare att skära.

Vaniljkräm

125 g vispgrädde

125 g mjölk

1/2 st vaniljstång

65 g äggulor

50 g socker
20 g Maizena redning

Blanda grädde, mjölk och hälften av sockret. Snitta vaniljstången på längden och koka upp gräddmjölken med den. Låt koka i några minuter och sila sedan blandningen. Koka upp på nytt. Äggulor, Maizena och resterande socker vispas till en slät smidig redning. Häll över den kokande gräddmjölken lite i taget och vispa ihop. Häll över till kastrull igen och låt nästan koka tills krämen tjocknar (ständig vispning). Sila ev. vaniljkrämen genom en finmaskig sil för att undvika klumpar. Låt svalna.

**Till montering av tårtan behöver du:**

4-5 dl vispad grädde
Ca 1,5-2 dl vaniljkräm
Lite hallonsylt
500 g naturvit kavlingsmarsipan (beställde min [här](#))
Blå pastafärg (finns [här](#))

Snöflingor, strössel (finns [här](#))

En Elsadocka

Kristyr för att fästa snöflingorna (blanda lite äggvita med florsocker)



Hittade en bra instruktionsfilm för hur jag skulle montera tårtan [här](#). Lånade även receptet på vaniljkrämen därifrån. Ingen ville börja skära i den, så vi började bak på tårtan :)



Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat

<https://gradinskan.se>



