

Festspecial 2010

Pris 55 kr (inkl moms) • Finland EUR 7:10 • Norge NOK 69

ALLT OM



alltommat.se

mat

Festspecial

Kalás!

Bröllop, student, födelsedag

Sommarkalás

NÄR DU VILL BJUDA MÅNGA!

Mingelfest

MED ELEGANTA SMÖRREBRÖD

Bröllopstårta

FÖR 75 PERSONER STEG FÖR STEG

Rabarber

I SALT SÄLLSKAP

Studentfest

MED BUBBEL OCH BUFFÉ



Tårtpassion

STEG FÖR STEG

I Sverige är vi kräsna tårtätare, och en mastig kaka utan fyllning men med vacker dekoration duger inte, tycker tårtkonstnären Gunilla Wall. Med lite tålmod, fingerfärdighet och vårt steg för steg-schema på diskbänken kan du skapa Gunillas tårtdrömmar, som är lika vackra som goda.

AV GUNILLA VON HELAND FOTO: ULRIKA POUSETTE

Med en rullväska fylld med marsipan, sockerpasta, verktyg och spritsar i alla storlekar dök tårtkonstnären Gunilla Wall från Kristinehamn upp i vårt provkök. Tårtbottnar fyllda med mousser plockades fram, och på några timmar skapades de vackraste bröllops-tårtor. En strid ström av nyfikna dök upp i provköket och förundrades över tårtkonsten.

Det som började som en hobby har växt till en stor passion för Gunilla Wall. Genom kurser runt om i världen har hon lärt sig arbeta

med både socker och choklad men framför allt att dekorera tårtor. Idag driver hon ett eget företag där hon bakar och designar tårtor och håller kurser i tårtdekorerings.

– Många tårtskapelser man ser från andra länder är mycket vackra men inte så goda. Tårtor ska vara både goda och vackra, menar Gunilla.

– I Sverige är vi kräsna tårtätare, och en mastig kaka utan fyllning men med vacker dekoration duger inte, vilket ofta är fallet med de engelska eller amerikanska tårtorna.

– Bottnarna ska bakas med riktigt smör och många ägg. Fyllningarna får inte vara för söta eftersom de dekoreras med socker, marsipan och annat som är sött. Friska frukt- och bärmousser ger en god balans.

För att lyckas krävs planering, noggrannhet och en hel del tid, och inte minst intresse för pysselgöra. Gunilla, som gillar utmaningar tar sig gärna an tårtor som ser ut som sykorgar, rådhus eller en dikeskörd traktor. Företaget driver hon än så länge vid sidan av sitt jobb som mäss- och eventkoordinator på ett företag i den marina branschen. Ena dagen fartygsutrustning, nästa dag tårtor – en härlig kontrast, tycker Gunilla. ☺

HUR MÅNGA RÄCKER TÄRTAN TILL?

Alla tre tårtorna räcker till ca 73 bitar (14, 25 respektive 34 bitar vardera) beräknat på lagom stora bitar till ett bröllop, alltså efter en middag.

– Det är bättre att ha en "ärlig" portionsberäkning, och så får man ta till extra portioner om man vill ha marginal, säger Gunilla Wall.

– Om man räknar in marginalen i portionsberäkningen från början är ju risken att många ändå lägger till extra, och resultatet blir att det blir väldigt mycket tårta över. – Antal portioner beror på hur hög den färdiga tårtan blir, och jag skulle gissa på att den hamnar på ca 9 cm. Mina brukar dock bli 10 cm.

FÖRVARING

Tårtorna kan förvaras 2–3 dagar i kylan. Sockerpasta tål inte att bli fuktig, förvara helst tårtorna i tårtkartonger, då riskerar man inte att eventuell fukt i kylskåpet skadar tårtans yta. Täck inte in tårtorna i plastfolie, det gör att kondens bildas och sockerpastan blir uppblött och kan börja rinna. Spara tårtkartonger eller be att få köpa några i affären/bageriet. Även vissa internetbutiker säljer tårtkartonger.

FÖRUTOM INGREDIENSERNA TILL TÄRTORNA BEHÖVS:

- Tre formar, gärna med löstagbar botten, ca 18, 24, 28 cm
- 8 bakplåtspapper
- Plastfolie
- Sytråd eller vass kniv
- Kartong eller 4–5 plastfickor
- Spatel
- Pizzahjul eller kniv
- Kavel
- Ett roterande fat underlättar vid dekorerings. Det behöver inte vara ett tårtfat utan kan vara ett vanligt roterande serveringsfat.
- Tre tårtfat i olika storlekar eller glasfat med ca 5 cm större diameter än formarna. Runda glas kan beställas från glasmästeri, beställ glas med slipad kant. Sätt små genomskinliga silikonkuddar under så blir de lättare att flytta.
- Här är några specialbutiker för tårtdekorationer: tartdekor.se, cakedream.se, panduro.se och gunillawall.se.



Gunilla Wall lär ut hur man gör proffsiga tårtor.



För Allt om Mat:s läsare har Gunilla Wall valt att göra stilrena tårter i vitt och rosa i tre olika storlekar och ställa dem på fat i olika nivåer.

Glas och assiette Girämi design.
Tårtspade Gad/Gense.

1. Tårtbottnar till 3 tårtor i olika storlekar

🕒 1½ TIMME FÖR VARJE BOTTEN

Dessa botten blir stadiga, vilket är särskilt bra när de ska transporteras och förberedas. De blir saftiga och goda eftersom de innehåller mycket smör och ägg. Det är bra att ha en köksmaskin när man ska röra smör och socker. Bottnarna gräddas var för sig, och de går utmärkt att frysa.

TILL 18 CM DIAMETER:

100 g smör, rumsvarmt
2 ½ dl strösocker (225 g)
3 ägg
3 dl vetemjöl (180 g)
2 tsk bakpulver
2 tsk äkta vaniljsocker
1 ½ dl mjölk

TILL 24 CM DIAMETER:

150 g smör, rumsvarmt
3 ½ dl strösocker (315 g)
6 ägg
4 ½ dl vetemjöl (270 g)
1 msk bakpulver
½ msk äkta vaniljsocker
2 dl mjölk

TILL 28 CM DIAMETER:

200 g smör, rumsvarmt
5 dl strösocker (450 g)
8 ägg
7 dl vetemjöl (420 g)
4 tsk bakpulver
1 msk äkta vaniljsocker
2 ½ dl mjölk

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 180°. Smörj formen och fäst bakplåtspapper i botten på formen och klä sidorna med remsor av bakplåtspapper så att de går några centimeter över kanten.
2. Rör smör och socker vitt, det tar ca 10 min. Dela på äggulor och vitor. Rör ner äggulorna en i taget i smör- och sockerblandningen.
3. Vispa vitorna till ett fast skum. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker väl i en separat bunke. Rör ner det i socker- och äggulesmeten växelvis med mjölken.
4. Rör ner hälften av vitorna och blanda väl. Vänd försiktigt ner resten av vitorna.
5. Häll smeten i formen och grädda längst ner i ugnen. Lägg en bit bak-

plåtspapper över efter halva tiden så de inte blir för mörka.

6. Grädda ca 45 min för 18 cm, ca 55 min för 24 cm, ca 65 min för 28 cm. Kontrollera noga med en sticka att kakan är klar innan den tas ur ugnen.
7. Låt svalna innan de försiktigt tas ur formarna. När de kallnat kan bottenarna frysas, väl inslagna i plastfolie. Hit kan förberedas. ●

2. Mousse till 3 tårtor

🕒 CA 1½ TIMME + MINST 8 TIMMAR I KYL

Bottenarna varvas med både jordgubbsmousse, skivade jordgubbar och limemousse. Till jordgubbsmoussen används både frysta och färska jordgubbar.

JORDGUBBSMOUSSE:

800 g frysta jordgubbar
(ca 7 dl mixade)
¾ dl strösocker
8 gelatinblad
4 msk vatten
6 dl vispgrädd
1 dl + 2 dl + 3 dl skivade färska jordgubbar

LIMEMOUSSE:

8 gelatinblad
3 dl crème fraiche
3 dl turkisk yoghurt
2 ¼ dl strösocker
5–6 lime (1 msk rivet skal + 1 ½ dl pressad saft)
6 dl vispgrädd

GÖR SÅ HÄR:

1. Jordgubbsmousse: Tina jordgubbarna och låt dem rinna av. Mixa dem och tillsätt socker. Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 10 min.
2. Värm vattnet i en liten kastrull. Ta av från plattan. Smält gelatinbladen i vattnet. Vispa grädden. Rör ner det smälta gelatinet i de mixade jordgubbarna. Rör kraftigt så inte gelatinet klumpar sig.
3. Vänd ner jordgubbspurén i grädden, blanda väl.
4. Limemousse: Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 10 min. Rör samman crème fraiche, yoghurt och socker, vispa tills sockret lösts upp.
5. Riv det yttersta av limeskalet och

pressa ut saften. Värm saften men låt den inte koka, ta av från plattan och smält gelatinbladen i limesaften.

6. Häll gelatinblandningen i crème fraiche-blandningen. Vispa kraftigt. Blanda ner limeskal. Vänd ner i grädden. Blanda väl. Fyllningen är ganska lös men stelnar i kylskåp. ●

3. Så här fyller du tårtorna

1. Eftersom fyllningarna är ganska lösa från början är det till stor hjälp att fylla varje tårta i de formar man gräddat kakorna i.
2. Klä insidan av formen med plastfolie så det täcker kanterna och når utanför 15–20 cm.
3. Skär varje botten i tre lager. Lägg en sytråd som en ögla runt kakan, ca 3 cm från toppen, och dra eller såga försiktigt. Gör ytterligare ett snitt ca 3 cm längre ner. Du kan även dela bottenarna med en tunn, vass kniv.
4. Lägg en tårtbotten längst ner i varje form, detta blir den översta tårtbotten på den färdiga tårtan. Stick ner remsor av kartong eller plastfickor, ca 10 cm breda, mellan kanten på formen och plastfolien. På så sätt kan man bygga tårtan till en höjd som är högre än själva kakformen. Den färdiga tårtan blir ca 9 cm hög.
5. Lägg skivade jordgubbar på den första botten. Täck med ett lager jordgubbsmousse, ca 2 cm. Lägg på den andra botten och fördela limefyllningen över. Lägg till sist på den sista botten och omslut med plastfolie. Förvara i kyl till nästa dag eller minst 8 timmar. ●

Stick ner breda remsor av kartong eller plastfickor mellan kakformen och plastfolien. Svep in de fyllda tårtbottenarna med den överskjutande plastfolien.



4. Smörkräm

⌚ CA 20 MIN

Krämen kan förberedas och förvaras i kyl eller frys. Den måste rumstempereras och röras med någon matsked mjölk innan den blir bredbar igen.

TILL 3 TÄRTOR:

400 g smör, rumsvarmt
800 g florsocker (ca 13 dl)
4 tsk äkta vaniljsocker
2 msk mjölk
ev 2 msk mjölk att röra ut den med

GÖR SÅ HÄR:

1. Vispa smöret med hälften av florsockret. Tillsätt resterande socker lite i taget.
2. Vispa tills det blir vitt och fluffigt. Tillsätt vaniljsocker och mjölk. ●

5. Sockerpasta (sugarpaste)

⌚ CA 20 MIN + 5 TIMMAR VILA

Sockerpasta används för att att få riktigt vita tårtor. Pastan kan göras någon vecka i förväg och förvaras i plastpåse i kyl. Köksmaskin krävs, elvisp duger inte. Av en sats blir det ca 1,2 kilo. Dubbla inte satsen, det blir för tungt för maskinen. Gör i stället två satsar till tre tårtor. Vit sockerpasta finns även att köpa färdig.

TILL 1,2 KILO:

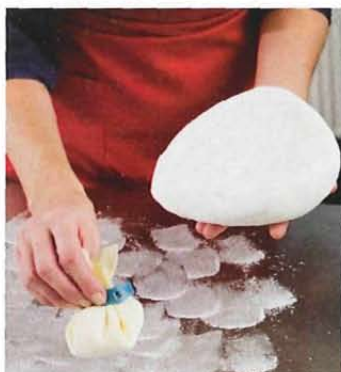
1 msk gelatinpulver
4 msk vatten
30 g kokosfett
1 ¼ dl vit sirap (125 ml)
700 g + 200 g + 100 g florsocker (ca 16 ½ dl)
1 msk Maizena majsstärkelse

GÖR SÅ HÄR:

1. Rör ut gelatinpulvret i vatten, låt svälla ca 5 min. Ställ i vattenbad och låt smälta. Tillsätt kokosfett och låt det smälta. Rör ner sirap.
2. Mät upp 700 g florsocker i köksmaskin och häll sedan i gelatinblandningen. Blanda massan med degkroken på medelhastighet tills allt är väl blandat, 5–10 min.
3. Blanda ner ytterligare 200 g florsocker och blanda i maskinen ca 3 min. Ta upp på arbetsbänk och arbeta in det sista florsockret på arbetsbänken. Täck väl med plastfolie och lägg det i en plastpåse. Degen är först ganska lös men blir fastare när den fått vila. Låt vila i rumstemperatur minst 5 timmar, gärna till nästa dag. ●

FÄRGA SOCKERPASTA TILL DEKORATION:

Knåda in lite pastafärg i ca 300 g sockerpasta. (Pastafärg finns i specialbutiker.)



En bit skumgummi och en påsklämma är ett bra redskap som gör det lätt att pudra majsstärkelse.



Kavla en rundel i taget. Lyft med hjälp av underarmarna och var noga med att pudra arbetsbänken mellan varje kavling.



För att inte pastan ska vecka sig, lyft och släta ut med handen.



Med en pizzaskärare är det lätt att skära av kanten.

6. Täcka tårtan med smörkräm och sockerpasta

⌚ CA 1 TIMME

Pudra arbetsbänken med majsstärkelse så klibbar inte sockerpastan ihop.

TILL 3 TÄRTOR:

1 sats smörkräm, se recept
2,2 kilo sockerpasta

TILLBEHÖR:

Maizena majsstärkelse

GÖR SÅ HÄR:

1. Ta fram tårtorna och stjälp upp dem på fat, glasskivor eller liknande. Skrapa bort mousse som hamnat

utanför kakan. Bre smörkräm ovanpå och runt hela tårtan innan den täcks med sockerpastadeg. Detta gör man för att sockerpastan inte ska komma i kontakt med moussefyllningen och lösas upp av den. Smörkrämen fungerar också som ett foder och gör det lättare att lyckas med ett slätt och fint täcke av sockerpastan.

2. Ta fram och knåda sockerpastan en stund så den blir smidig. Pudra då och då med majsstärkelse så att den inte klibbar.
3. Beräkna 500 g för den minsta tårtan, 700 g för den mellersta och 1 kilo för den största. Kavla ut dem

en i taget. Degen ska räcka minst 5 cm utanför tårtan. Lyft försiktigt över sockerpastalocket på tårtan med hjälp av underarmarna.

4. Släta ut och forma degen försiktigt runt tårtan med händerna. Arbeta nedåt mot fatets kant för att inte få luftbubblor och veck. Lyft i täcket med ena handen och släta ut och tryck fast täcket med den andra. Skär av kanten mot fatet med en pizzaskärare eller vass kniv. Spara överflödigt sockerpasta till dekoration.
5. Släta ut tårtans yta med handen i svepande rörelser för att få den riktigt slät. ●



Smörkräm är viktigt för att inte moussefyllningen ska lösa upp sockerpastan.

7. Garnering

🕒 1½-2 TIMMAR FÖR VARJE BOTTEN

Blomsterpasta eller gumpaste finns att köpa i specialbutiker på nätet, där hittar man även formar till blommor och blad. Färdiga blommor och blad till garnering finns också att köpa.

TILL 3 TÅRTOR BEHÖVS:

- 9 marsipanrosor eller ca 400 g marsipan
- 9 gröna blad*
- 15 skira sockerblommor av blomsterpasta
- 12 rosetter*
- 300-400 g rosafärgad sockerpasta till band
- pärlmorfärgade sockerkulor
- äggvita
- en sats kristyr
- silikonformar

För rosor och blad, se beskrivning steg för steg:

*Pressade blommor, blad och rosetter görs av hälften sockerpasta och hälften blomsterpasta. Arbeta samman de båda pastorna med rena händer och färgsätt med röd respektive grön färgpasta.

8. Kristyr

🕒 15 MIN + ÖVNINGSTID

Till pärlbård och att fästa blommor med.

TILL 3 TÅRTOR:

- 2 äggvitor (60 g)
- 6 dl florsocker (360 g)
- 1 tsk pressad citron

GÖR SÅ HÄR:

1. Rör samman äggvita och florsocker till en ganska fast smet. Tillsätt några droppar citron och lägg i en spritspåse med liten tyll. Öva för att få in rätt tryck, spritsa sedan med stöd av den andra handen. ●



1. Gör en konformad droppe till blommandans mitt. Pressa ut blad för blad mellan plastfolie.



2. Fäst första bladet på mitten av droppen och fortsätt fästa blad runt om till önskad storlek.



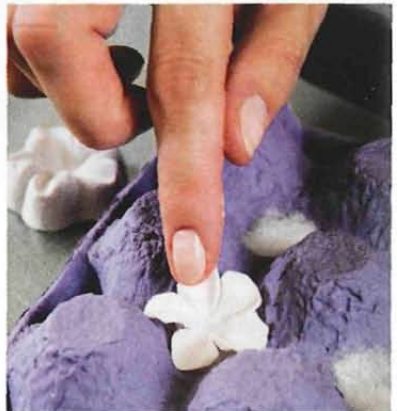
3. Vik ut blombladens övre kant på de yttre bladen.



4. Fäst det sista bladet under det mötande rosbladet.



5. Pudra silikonformen med majsstärkelse. Kavla ut blomsterpastan millimeter-tunt. Pressa samman.



6. Lossa blomman ur formen och låt torka i uppochnedvänd äggkartong. Låt torka.



7. Pensla färg i mitten av blomman. Fäst en sockerpärkla med kristyr.



8. Skär av rosen i botten lite på snedden. Fäst alla blommorna med kristyr på tårtan.



9. Band: Mät omkretsen på tårtorna. Färga ca 200 g sockerpasta rosa med hushållsfärg. Kavla ut en lång remsa och skär med hjälp av linjal ut ca 3 cm breda band. Fäst remsan med lätt uppvispad äggvita ca 4 cm från tårtans nederkant.



10. Rosetter: Blanda 50 g blomsterpasta med 50 g sockerpasta. Kavla ut tunt. Skär ut 10 cm långa remsor. Vecka, vik ihop och använd plastfolie till stöd.



11. Skär ut en 5 cm bred remsa och fäst runt om med uppvispad äggvita.



12. Låt torka ca 20 min. Fäst rosetterna med kristyr på banden.



13. Färga 100 g sockerpasta med grön färg. Ta ut blad med stansen och låt dem torka på äggkartong.



Höga, vackra tårtor fyllda med jordgubbsmousse och limemousse och täckta med sockerpasta.