

HEMULENS FJÄRILSTÅRTA

Tårtbotten:

1 påse Ljus kakmix

1 påse Ljus kakmix

(Paistovalmis Vaalea Kakkutaikina) 

Tårtan fuktas med:

0,5 dl mjölk

1 tsk Vaniljsocker 

Till fyllning:

2 dl vispgrädde

0,5 burk eller 1,25 dl Tårtfyllning av Äkta Vanilj 

1,5 dl jordgubbssylt

Till garnering:

2 pkt Rosa Marsipan 

Vit kristyr 

Princess Lillifee © dekorationsfigurer 



1. Grädda kakkbotten enligt anvisningen på förpackningen.
2. Stjälp upp kakan och låt den svalna. Dela den i två bottenar.
Fukta bottenen med vaniljmjöl.
3. Bered fyllningen: Vispa grädden och blanda ner vaniljkrämen.
4. Bred ut sylten och det mesta av grädd-vaniljkrämblandningen på tårtbottenen.
Lägg på den andra botten på fyllningen.
5. Skär tårtan i mitten. Lägg bitarnas runda kanter mot varandra. Detta blir fjärilens vingar. Bred på resten av grädd-vaniljkrämblandningen i ett tunt lager på kakan och kanterna.
6. Garnera. Kavla marsipanlängderna separat. Den kavlade marsipanplattan ska täcka fjärilens ena vinge helt, dvs. den ena tårtbiten. Lägg marsipanplattan på båda tårtbitarna så att de täcks helt.
7. Av överbliven marsipan formas fjärilens känselspröt. Spritsa kristyr på kakan på de ställen som garneras med dekorationsfigurer.

