

# Jubileumsbakelse

## Botten

1 tårta, 12-14 portioner		långpanna, 36-40 portioner	
2 st (3dl)	riven morot	6 st (9 dl)	riven morot
2	ägg	6 st	ägg
2 dl	socker	6 dl	socker
1 dl	olja	3 dl	olja
2 dl	glutenfri mjöl	6 dl	mjöl (vete- eller glutenfritt)
2 tsk	kanel	2 msk	kanel
½ tsk	kardemumma	1 ½ tsk	kardemumma
1 tsk	bakpulver	3 tsk	bakpulver

## Så gör du:

1. Smöra en form och mjöla med glutenfritt mjöl. Värm ugnen till 175 grader.
2. Vispa ägg och socker vitt och poröst. Tillsätt olja och riven morot.
3. Blanda alla torra ingredienser i en skild bunke, och rör försiktigt i äggblandningen.
4. Grädda i nedre falsen i ugnen, på 175 grader i ca 35 minuter. Låt svalna en aning innan du tar den ur formen.

## Fyllning 1 – Vår: Crunch med kanderad morot

1 tårta, 12-14 portioner	långpanna, 36-40 portioner
Crunch: ½ dl socker 1 dl kokos- eller havreflingor ½ dl vetemjöl ½ tsk kardemumma 50 g smör	Crunch: 1 ½ dl socker 3 dl kokos- eller havreflingor 1 ½ dl vetemjöl 1 ½ tsk kardemumma 150 g smör
Kanderad morot: 2 morötter 1 ½ dl socker 2 dl vatten 1 msk ljus sirap	Kanderad morot: 6 morötter 4 ½ dl socker 6 dl vatten 3 msk ljus sirap

### Så gör du:

1. Blanda smulblandningens torra ingredienser, och nyp ihop med kallt smör.
2. Strö blandningen över tårtan innan gräddning, och grädda enligt instruktionerna.
3. Skala morötterna. Skiva i tunna skivor med skalare, och skär sedan i strimlor.
4. Koka upp socker och vatten, och småkoka strimlorna i 10 minuter tills de mjuknat med ännu håller sin form. Ta av värmen och låt stå 5 minuter.
5. Lyft upp skalen och låt rinna av på bakplåtspapper. Låt torka i rumstemperatur 12-24 timmar.

## Fyllning 2 – Sommar: Bär

1 tårta, 12-14 portioner	långpanna, 36-40 portioner
100 g hallonsylt	300 g hallonsylt
400 g jordgubbar, hallon, blåbär	1200 g jordgubbar, hallon, blåbär
75 g vit choklad mynta	225 g vit choklad mynta

### Så gör du:

1. Bred ett tunt lager hallonsylt på kakan.
2. Toppa med färska jordgubbar, blåbär, hallon.
3. Splitsa med ränder av smält vitchoklad. Dekorera med mynta.

## Fyllning 3 – Höst: Äppel-tjinuski

Ingredienser för 1 tårta (multiplicera med 3 för långpanna)

1 tårta, 12-14 portioner	långpanna, 36-40 portioner
2 dl grädde (laktosfir)	6 dl grädde (laktosfir)
2 dl sirap	6 dl sirap
1 tsk vaniljsocker	3 tsk vaniljsocker
3-4 syrliga äpplen	9-12 syrliga äpplen

### Så gör du:

1. Blanda grädde, sirap och socker i en kastrull. Sjud blandningen tills den tjocknat något. Häll några droppar tjinuski i ett glas kallt vatten för att se hurudan konsistens den har när den svalnat.
2. Skala äpplen och skär i små tärningar medan tjinuskin svalnar. Blanda äppel och tjinuski, och bred över kabbottnet. Dekorera med färska äppelskivor.

## Fyllning 4 – Vinter: Chocklad-apelsin

1 tårta, 12-14 portioner	långpanna, 36-40 portioner
<b>Ganache:</b> 130 g mörk eller vit choklad 1 dl grädde (laktosfri) (1 dl torkade tranbär)	<b>Ganache:</b> 400 g mörk eller vit choklad 3 dl grädde (laktosfri) (3 dl torkade tranbär)
<b>Kanderade apelsiner:</b> 2 apelsiner 1 ½ dl socker 2 dl vatten 1 msk ljus sirap	<b>Kanderade apelsiner:</b> 6 apelsiner 4 ½ dl socker 6 dl vatten 3 msk ljus sirap

### Så gör du:

1. Skala apelsinerna. Se till att det vita från apelsinen med inte kommer med, det ger besk smak!
2. Koka skalen i 5 minuter, sila av och upprepa tre gånger.
3. Koka sedan socker, vatten och sirap i en kastrull till en lag. Tillsätt skalen och låt koka på låg värme i 15 minuter tills lagen satt sig på skalen. Låt svalna.
4. Lyft upp skalen, vänd i socker och låt torka 2–3 timmar.
5. Bryt chokladen i mindre bitar i en skål. Koka upp grädde och häll över chokladen. Rör om till en jämn smet.
6. Låt chokladen svalna tills den tjocknat. Häll över kakan, och toppa med kanderad apelsin (eller torkade tranbär).

Frågor om receptet? Kontakta:

Toni Rautakoski, Finlands svenska Marthaförbund rf.

Tel. 043 820 0070, [toni.rautakoski@gmail.com](mailto:toni.rautakoski@gmail.com)