

Jubileumsbakelse

Botten

1 tårta, 12 portioner

2 st (3dl)	riven morot
2	ägg
2 dl	socker
1 dl	olja
2 dl	glutenfri mjöl
2 tsk	kanel
½ tsk	kardemumma
1 tsk	bakpulver

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

1/2 dl	socker
1 dl	kokos- eller havreflingor
1/2 dl	vetemjöl
1/2 tsk	kardemumma
50 g	smör

1. Blanda smulblandningens torra ingredienser, och nyp ihop med kallt smör.
1. Strö blandningen över tårtan innan gräddning, och grädda enligt instruktionerna.

2	morötter
1 ½ dl	socker
2 dl	vatten
1 msk	ljus sirap
	Så gör du

1. Skala morötterna. Skiva i tunna skivor med skalare, och skär sedan i strimlor.
2. 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.
3. Lyft upp skalen och låt rinna av på bakplåtspapper. Låt torka i rumstemperatur 12-24 timmar.

Fyllning 2 – Sommar: Bär

100 g hallonsylt
400 g jordgubbar, hallon, blåbär
75 g vit choklad
mynta

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

Fyllning 3 – Höst: Äppel-tjinuski

2 dl grädde (laktosfir)
2 dl sirap
1 tsk vaniljsocker
3-4 syrliga äpplen

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 kakkbottnet. Dekorera med färska äppelskivor.

Fyllning 4 – Vinter: Choklad-apelsin

130 g mörk eller vit choklad
1 dl grädde (laktosfri)
1 dl torkade tranbär

1. Bryt chokladen i mindre bitar i en skål. Koka upp grädde och häll över chokladen. Rör om till en jämn smet.
2. Låt chokladen svalna tills den tjocknat. Häll över kakan, och toppa med torkade tranbär.

2 apelsiner
1 ½ dl socker
2 dl vatten
1 msk ljus sirap

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.