



## **Britta tårta - 12 bitar**

### **Ingredienser**

#### **Tårtbotten**

- 75 g smör, rumstempererat
- 1 dl strösocker
- 4 st ägg
- 1,5 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 0,5 dl mjölk/kaffebrädd

#### **Maräng**

- 4 st ägg
- 2 dl strösocker
- 1 påse flagad mandel

#### **Garnering**

- 3 dl vispgrädd

#### **Serveras till**

- 1 liter jordgubbar, hallon eller blåbär

## **Instruktioner**

1. Förvärm ugnen till 150°C.
2. Separera äggulorna och äggvitorna i två separata skålar.

## **Tårtbotten**

1. Vispa smör och socker pösigt, tillsätt äggulorna en i taget under vispning.
2. Tillsätt mjölet och bakpulvret till äggsmeten under vispning. Tillsätt även mjölk och rör ihop till en jämn smet.

## **Maräng**

1. Vispa äggvitorna tills det blir som mjuka toppar. Tillsätt sockret och fortsätt vispa tills sockret löst upp sig och du har en fast maräng.

## **Sammansättning**

2. Klä en plåt eller långpanna med bakplåtspapper.
3. Bred ut smeten tills sockerkaksbotten på bakplåtspappret. Ta sedan marängen och fördela jämnt ovanpå smeten.
4. Strö flagad mandel över.
5. Grädda mitt i ugnen i 25 min på 150°C.
6. Flytta kakan från plåten och låt svalna. Under tiden, vispa grädden.
7. När tårtbotten svalnat, dela i två delar med marängsidan uppåt. Bred grädden och bären över den ena delen. Lägg sedan andra delen av tårtbotten ovanpå och toppa med resten av grädden och bären.
8. Nu är din tårta klar!