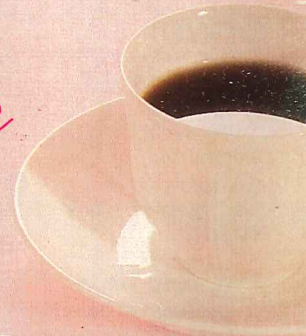


# RÅD & RECEPT

Nr 6 • 1990

## Mest tårtor



### Hokladrulle med körsbär

3 ägg  
1 ½ dl socker  
5 msk potatismjöl  
1 msk vetemjöl  
3 msk kakao  
1 tsk bakpulver

#### Fyllning:

1 ½ dl vispgrädd  
1 dl mager mjukost  
(smältost) eller Phila-  
delphiaost, gärna light  
urkärnade körsbär,  
färska eller konserverade

Sätt ugnen på 250°.

Täck en plåt med  
bakplåtspapper.

Vispa ägg och socker  
pösigt.

Sikta kakaon tillsam-  
mans med de båda mjöl-  
sorterna och bakpulvret.  
Rör försiktigt ner det i  
smeten. Bred ut den på  
papperet.

Grädda i mitten av  
ugnen 4–5 min.

Strö lite socker över  
kakan och stjälp upp den  
på ett smörgåspapper. Dra  
av papperet som kakan  
gräddats på. Täck kakan  
med ett fuktat smörgås-  
papper.

Vispa grädden. Mosa  
osten med en gaffel och  
blanda den med grädden.

Bred ut fyllningen över  
kakan, lägg på körsbär  
och rulla ihop den.

Smältost är hårdost  
som malts och smälts.  
I fyllningen här  
används naturligtvis ost  
utan smaktillsats.

### Sommar- flan

10–12 bitar

#### Deg:

75 g rumsvarmt margarin  
2 dl vetemjöl  
2 msk socker  
1 äggula  
1 msk vatten

#### Citronkräm:

1 äggula  
1 msk majsena  
2 msk socker  
2 dl mellangrädde  
rivet skal av ½ citron  
1 msk pressad citron

#### Garnering:

ca ½ l jordgubbar  
eller motsvarande mängd  
blandade bär och frukter,  
t ex jordgubbar, hallon,  
kiwifrukt, persika,  
vindrivor  
1 tsk gelatinpulver  
1 dl vatten  
1 msk pressad citron  
2 msk socker

Sätt ugnen på 200°.

Arbeta samman alla  
ingredienser till degen och  
tryck ut den i en bakform  
med låg kant, ca 25 cm i  
diameter, gärna med  
löstagbar botten.

Nagga degen och  
grädda i mitten av ugnen  
tills degen fått fin färg,  
12–15 min. Låt den svalna  
och tag den ur formen.

Gör citronkrämen.  
Blanda alla ingredienser  
utom citron i en kastrull.  
Värm upp under omrör-  
ning och sjud tills krämen  
blir lagom tjock. Låt den  
svalna och smaksätt med  
citron.

Bred ut den kalla krä-  
men i degskalet.

Lägg på skivade bär  
och/eller frukter.

Låt gelatinpulvret svälla  
i vattnet i en kastrull ca  
5 min. Värm försiktigt så  
gelatinet smälter. Blanda  
i citron och socker. Låt  
geléet stelna tills det blir  
tjockflytande. Ös det då  
över frukten och låt stelna  
i kylskåp.

Tårtan blir god och  
vacker också utan gelé.  
Tänk på att i färsk kiwi  
finns ett ämne som gör att  
gelatinet inte stelnar.

**PROVKÖKET**

Box 15200, 104 65 Stockholm  
Tel 08-743 10 00

