

Vin till sommartårta

Är det fest ska man bjuda på tårta! Sommartårtan smakar av rabarber och fräscht av citronkrämen. Vintips till tårtan är Moscato d' Asti.

Tårtan går utmärkt att förbereda dagen innan festen. Rabarberkompott och citronkräm kan var och en för sig användas till bär eller desserter som du skapar separat.

Vin till sommartårta

Moscato d'Asti Gianni Doglia 2018 (7925), 89 kr

Sött, pärlande vitt vin med blommig ton, smak av fläder, päron och mogen citrus. Fin längd, supertrevlig och härlig.

Betyg: 4

RECEPT | Sommartårta



5 dl vispgrädde

TÅRTBOTTEN

5 ägg

2 dl strösocker

1 dl vetemjöl

1 dl potatismjöl

1 tsk bakpulver

RABARBERKOMPOTT

500 g fryst rabarber

1,5 dl strösocker

CITRONKRÄM (lemon curd)

drygt 0,5 dl färskpressad citron

1 dl strösocker

1 stort ägg

zest från en citron

50 g smör

Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader

Vispa ägg och socker päsigt i en bunke. Blanda mjöl, potatismjöl och bakpulver i en skål och sikta ner i äggsmeten, lite i taget. Vänd försiktigt ner mjölblandningen allteftersom för att behålla luftigheten i smeten.

Häll över i en smord springform med löstagbara kanter, gärna med bakplåtspapper i botten.

Grädda mitt i ugnen ca 20–30 minuter. Känn med sticka att den är klar. Låt kakan kallna innan du delar den i tre bottnar.

Vispa grädden och lägg över i en spritpåse. Börja med att spritsa en ring av grädde runt kanten på den nedersta kakkbottnen. Fyll med rabarberkompotten. Lägg på den andra bottnen och spritsa en gräddring. Fyll med citronkrämen. Lägg på den översta bottnen och täck hela tårtan med resterande grädde.

Dekoreras med ätbara blommor.

Så här gör du RABARBERKOMPOTT

Blandarabarber och socker i en kastrull. Koka på svag värme till en kräm. Förvara i kylan tills det är dags att lägga ihop tårtan.

Så här gör du CITRONKRÄM

Sjud citronsajt, socker och ägg tills det tjocknar. Ta av kastrullen från plattan och rör ner riven citronzest och smör. Låt krämen svalna.

Läs mer [om vin av muskatdruvan](#) med tillägg av några smaskiga recept.

BILD OCH RECEPT: ur boken VEGOFEST med Slottsträdgården Ulriksdal, Katarina Nordgren och Tomas Södergren. Bokförlaget Semic.

[Bokrecension: Vegofest med slottsträdgården Ulriksdal.](#)