



## Apelsintårta

 Tillagningstid: ca 60 minuter.

 Tillagningstid

### Tillagning

1. Blanda mjöl, margarin, socker, vanilj, salt, ägg, mandel, bakpulver och knåda detta till en deg. Slå in degen i Plastfolie från Toppits®. Låt degen ligga i kylan i ungefär 30 minuter.
2. Slå in en springform med Aluminiumfolie från Toppits®. Kavla ut 3/2 av degen och täck springformen ända upp till kanten. Picka botten av degen med en gaffel. Grädda i förvärmad ugn på 200°C i ca 15 minuter.
3. Smält choklad och vegetabiliskt fett i ett vattenbad. Låt svalna något och häll sedan chokladmixen i en Spritspåse från Toppits®. Klipp en liten öppning i påsen och spritsa ut på Bakplåtspapper från Toppits®. Låt kreativiteten flöda, man kan skriva saker i choklad eller kanske göra små stjärnor det blir en fin dekoration. Låt chokladen stelna i kylan.
4. Till fyllningen: vispa mascarpone, socker, vaniljsocker och grädde till ett hårt skum. Fyll tårtbotten med fyllningen och dekorera med bitar av apelsin och choklad.

### Tips

## Ingredienser för 1 portioner

### Ingredienser:

- › Vegetabiliskt fett
- › 1/2 bakpulver
- › 1 block mörk choklad
- › 120 margarin
- › 170 mjöl
- › 80 socker
- › 1 vaniljsocker
- › 1 ägg
- › 1 salt
- › skalade apelsinklyftor
- › 50 mald mandel
- › 250 vispgrädde
- › 1 vaniljsocker
- › 500 mascarpone
- › 100 socker

### Produkter som används



#### Spritspåsar



#### Aluminiumfolie



#### Plastfolie extra bred



#### Bakplåtspapper med struktur (ark)

### Per Portion



Bakplåtspapper (ark)

Vi använder cookies för att förbättra funktionaliteten och användbarheten på webbsidan, för marknadsföringsändamål och sortimentsanalyser. Genom att du fortsätter att använda webbplatsen godkänner du att vi använder cookies. Mer detaljer om detta kan du ta reda på genom att klicka på knappen „Mer information“.

[Mer information](#)