

Valnöts- och mandeltårta

Tårtbotten

250 g valnötter/
sötmandel (valfri
proportion)

150 g russin

3 ägg

0,5 dl socker

Pålägg

1,5 dl vispgrädde

1 tsk kakao

1 tsk florsocker

1 st dubbeldaim

0,5 dl hackade valnötter

Hela valnötskärnor till
dekoration.



Tårtbeslut

Mixa nötter och russin så att det blandar sig väl. Vispa ägg och socker och vänd ner i nöt- och russinsmeten. Smörj och bröa en form med exempelvis kokosflingor. Bred ut smeten och grädda i ca 200° tills kakan stelnat och fått lagom med färg. Tag ut och låt svalna. Vispa grädden med florsocker och kakao. Hacka daim och valnötter till lagom storlek och blanda ner i grädden. Bred sedan ut gräddblandningen på kakan och dekorera med exempelvis valnötskärnor!

När det närmar sig födelsedag här hemma, har det blivande födelsedagsbarnet önskanerätt gällande tårtan. Detta kära nöje kan hålla på i veckor med mycket övervägande, innan beslutet slutligen fattas. När mellansonens efterlängtade femårsdag skulle gå av stapeln skulle det ingå valnötter, (som han är fullständigt tokig i) det var det ingen tvekan om. Mandel ville han också ha och massor med russin och grädde och choklad. Så det var bara att ta några barn med sig till köket och kavla upp ärmarna och så här blev resultatet! Vi gjorde dubbelt så mycket och det räckte till två tårtor – och den lilla biten som fick stå över till dagen efter blev nog om möjligt ännu godare!

Publicerat oktober 2009, uppdaterat 2010-05-01

 Text & bild familjen Sundvall. Fler recept, original, kopieringsvillkor, uppdateringar m.m. se <http://urgott.se/himalaliv/>