

Påsktårta

Nötbotten:

| | |
|--------|-----------------------|
| 100 g | hassel nötter (malda) |
| 1,5 dl | florsocker |
| 1 | äggvita |

Sockerkaksbotten:

| | |
|------------------|-------------|
| 3 | ägg |
| 1,5 dl | socker |
| $\frac{3}{4}$ dl | potatismjöl |
| $\frac{1}{4}$ dl | vetemjöl |
| 1 tsk | bakpulver |

Fyllning:

| | |
|------|------------|
| 3 dl | vispgrädde |
| 2 dl | hallon |

Garnering:

| | |
|--------|------------------------|
| 150 g | grönfärgad mandelmassa |
| 2-3 dl | vispgrädde |

- Sätt ugnen på 200° C.
- Vispa äggvitan till hårt skum. Blanda ner nötterna ihoprört med florsockret. Bred ut smeten på smort bakpapper i en ritade cirkel, ca 20 cm i diameter. Grädda ca 15 min.
- Vispa ägg och socker pösigt. Blanda ner potatismjöl blandat med vetemjöl och bakpulver. Bred ut i en bakpappersklädd långpanna, ca 35 x 30 cm. Grädda mitt i ugnen ca 5 min.
- Stjälp upp kakan på sockrat smörpapper. Låt den kallna och skär den sedan i 5 cm breda remsor. Vispa grädden och blanda med hallonen. Bred detta på remsorna.
- Lägg notbotten på ett fat. Rulla remsorna till en spiral runt mitten.
- Kavla ut mandelmassan till en dundel. Lägg den på tårtan och spritsa vispad grädde runt om. Garnera med något påskpynt eller marsipanfigurer.