

# Min stövel blir en tårta

Kalla mig lite crazy men jag tycker om att utmana mig själv. Jag har haft ett par korta stövlar nu ett tag som jag tycker mycket om. Jag tycker om alla små detaljer, som ger stövlarna "det lilla extra". Alla som känner mig väl vet att allting jag ser kan bli en tårta. Här kommer den!

## Det här behöver du:

### Tårtbottnar

Dubbel sats av en klassisk tårtbotten

### Tårtfyllning

Två satser Ganache

Turkisk peppar  
(Karameller, krossade)

### Dekor

Svart sockerpasta

Ätbar guldfärg  
Svart geléfärg  
Mörkgul sockerpasta  
Lakritssås

Jag använde mig av en långpanna, min är 40 x 30 cm. Jag ritade av mina stövlar med hjälp av bakplåtspapper och kopierade mönstret till vitt lite stadigare papper. Klä en långpanna med bakplåtspapper. Blanda ihop ingredienserna till en dubbel sats av en klassisk tårtbotten. Tillsätt den svart geléfärg och om du vill ha mer färg. Tillsätt lakrits pulver eller glass sås t.ex med lakritssmak. Grädda i ca 30 min 175 grader. Känn efter med en sticka. När den inte är kladdig är kakan färdig. Sätt ihop delarna med mörk chokladganash mellan lagren. Börja skär bort så att tårtan får den form du vill, formen av en sko eller känga. Det bästa kan vara att ta fram och titta på en riktig sko eller stövel för att få inspiration till formen.

Börja göra de små detaljerna.

Det här ska bli ett spänne.

1. Kavla ut en lång "korv".
2. Forma till ett U.
3. Böj runt och platta till lite grann.
4. Låt spännet torka till lite och måla med guldfärg.
5. Kavla ut lite svart sockerpasta och skär ut ett band om du rundar till i ena änden.



6. Markera ränder som sömmar och trä på spännet.
7. Sätt dit en liten bit sockerpasta, se bild.
8. Måla med guld.
9. Markera små hål (med exempelvis en ren penna).



Gör ännu en dubbel sats Ganasch. Färga den med lite svart geléfärg om du vill.

Bre på ett "smullager" och ställ in tårtan/skon i kylen och låt den chilla i minst 30 min. Ta fram din tårta och bre på ett lager till. Nu är det dags för det roliga: Att dekorera!



Kavla ut svart sockerpasta, skär ut de två första mönsterdelarna.

Följ numreringen på mönstret och lägg på del nr 1 och 2

Skär till två stycken av delen som har nr 3.



Gör små hål. (jag använde ett sugrör)

Vi behöver små ringar som vi målar i guld. Jag använde toppen av en tyll för att tillverka dessa. Sugröret fick sticka ut det lilla hålet i ringarna.

Jag använde en silikonform för att tillverka dragkedjan.

Lägg till en klack i svart sockerpasta.

Kavla ut långa "skosnören" och sätt fast med lite ätbart klister.

*Låta fatasin flöda och ha kul med tårtbaket!!*

