

Cartooncakes

- frukter



Det här behöver du:

- Tårtbotten eller tårtbottnar i önskade smaker
- Smörkräm med philadelphiaost
- Chokladmousse eller ganashe
- sylt eller äppelkompott
- gelé/pastafärg
- sockerpasta eller marsipan
- små bitar ståltråd
-

Smörkräm:

- 75 gr rumstempererat smör
- 3 – 4 dl florsocker
- 100 g Philadelphiaost
- 1 tsk vaniljsocker (om man vill)
- En liten skvätt citronsaft

Så här gör du:

Smörkrämen:

Vispa smör och florsocker fluffigt, börja med 3 dl. Tillsätt Philadelphiaost och citronsaft eller andra smakämnen. Om du tycker att smörkrämen är för lös, tillsätt lite mer florsocker.

Det här är ett grundrecept men du kan smaksätta smörkrämen på många olika sätt.

1. Börja med att välja tårtbotten och fyllningar, låt fantasin flöda!
2. Jag använde en ljus tårtbotten, smörkräm och äppelkompott i äpplet
3. Chokladbotten för päronet med choklad smörkräm och chokladmousse
4. Chokladkaka med färgad smörkräm i clementinen
5. Karva till formen på frukten, bred på ett tunt lager smörkräm och ställ in i kylan ca 30 min
6. Färga sockerpasta eller marsipani de färger du vill ha
7. Ta fram frukterna, bred på ytteligare ett lager smörkräm och täck frukterna med sockerpastan (eller marsipanen).
8. Tillverka smådelarna (se bild i blogginlägget) Ståltråd och en bit sockerpasta blir små stammar till äpplet och päronet. Med en spritstyll kan du stansa ut som en liten stjärna till clementinen. Med en tandpetare eller annat vasst föremål kan du sticka som små "hål" i clementinens utsida, som skalet brukar se ut.
9. Med lite klar alkohol, citronsaft eller vatten kan du blanda ut gele/pastafärgen och måla på äpplet och päronet med pensel eller natursvamp.
10. Tillverka små ögon och andra detaljer för fruktenas ansikten.
11. Hoppas att du blir nöjd med dina frukter.

Lycka till!