

# EN SVENSK KLASSIKER TIL FØDSELSDAGEN

2011-01-15  
Krisisens Dagblad

◀ Brittåtårta er en svensk klassiker, der er populær som fødselsdagskage. – Foto: Kåre Gade.

## BRITTATÅRTA (8-10 PERSONER)

### Dej:

- ◆ 125 g smør
- ◆ 1 dl sukker
- ◆ 2 æggeblommer
- ◆ 1 dl mælk
- ◆ 1 ½ dl hvedemel
- ◆ 2 tsk. bagepulver

### Marengs:

- ◆ 2 æggehvider
- ◆ 1 ¾ dl sukker
- ◆ 1 tsk. vaniljesukker
- ◆ 100 g grofthakkede hasselnødder

### Fylt:

- ◆ 2-3 dl piskefløde

Rør det bløde smør og sukkeret med en håndpisker, til sukkeret er opløst. Tilføj først æggeblommerne, dernæst mælken, så melet og til sidst bagepulveret, sådan at hver ingrediens når at blive optaget i dejen, inden den næste kommer i.

I en anden skål piskes æggehviderne stive med sukkeret og vaniljesukkeret.

Læg bagepapir på en bradepande. Brug en dejskraber og smør først dejen på pladen i et jævnt lag, så det danner en firkant (der ikke helt dækker bradepanden). Smør derefter marengsmassen oven på dejen. Drys nødderne over.

Bag ved 180 grader i 20 minutter og lad kagen afkøle. Del den i to lige store stykker. Pisk fløden forholdsvis hårdt og fordel den på den ene halvdel. Læg den anden halvdel ovenpå. Server den, som den er, eller sammen med friske bær.

Brittåtårta kaldes også blandt andet Herrgårdstårta, Glømmingetårta og Pinocchiotårta.

