

Tårtor - recept och inspiration.

Är du på jakt efter det perfekta tårtreceptet till kalaset eller festen? Då är vi här för att hjälpa dig. Här listar vi 6 tårtrecept med tillhörande dryckestips som höjer tårtan till ännu högre höjder.

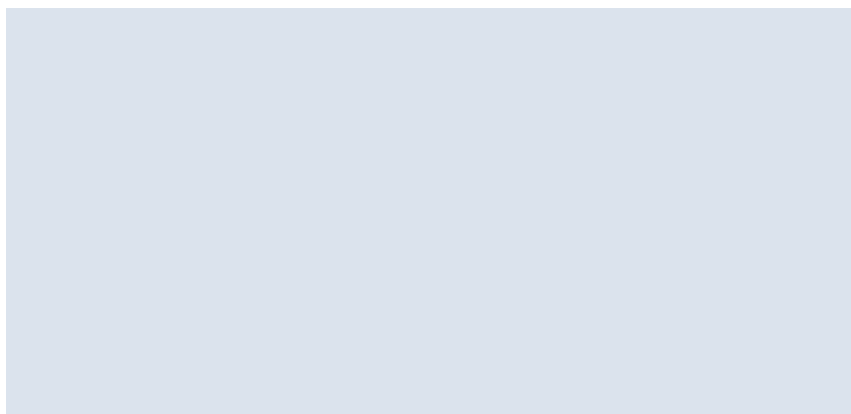


Bli inspirerad av både chokladtårtor, jordgubbstårtor, glasstårtor och en härlig mazarintårta och se om du hittar din nya favorit.

1. Tårta med kladdig chokladbotten och kolasås

Den här lyxiga tårtan med kladdig chokladbotten, vit chokladmousse, jordgubbar och kolasås på rom är en riktig höjare. Servera med en skvätt Don Papa rom som pricken över i.

Recept på tårta:





Tårta med choklad, mousse och kolasås.

Bjud på Linnéas härliga kaka med choklad, mousse och kolasås.

[Läs mer](#)



Don Papa Rum

Systembolagsnummer: 88567

449,00 kr

Don Papa Rum används till kolasåsen som tar den till nya höjder. Den har en angenäm och fruktig doft som bjuder på en nyanserad smak av vanilj, honung, apelsin, moscovadosocker och kanderad frukt med tydliga exotiska toner.

2. Mazarintårta med vinbär och hallon

Den här tårtan består av härliga sensommarbär som du kan köpa i mataffären eller ta upp ur frysen när det inte är säsong. Tårtan

toppas även av en otroligt god mascarponekräm. Servera med dessertvin från Nederburg.

Recept på mazarintårta:



Mazarintårta med sensommarbär.

Bjud gästerna på en oförglömlig tårta med mascarponekräm. Perfekt avslut på en kräftafton.

[Läs mer](#)



Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Och vad passar inte bättre till denna dessert än ett ädelrötat dessertvin? Vinet har en söt smak av tropiska och torkade frukter, honung och nötter. Syra och sötma i perfekt balans samt en elegant och lång eftersmak.

3. En maffig och extravagant tårta

En underbar tårta med dulce de lecheyllning som möter chokladkräm, chokladbottnar och en ljuvlig frosting av brynt smör. Denna maffiga tårta gifter sig fint med ett glas Serelle Vin Santo från Ruffino.

Recept på choklادتårta:



Choklادتårta med dulce de lecheyllning och brynt smörfrosting.

En underbar tårta dekorerad med chokladägg och rostad mandel. Duka fram och låt dina gäster hänföras.

[Läs mer](#)



Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC

Systembolagsnummer: 8119

165,00 kr

Till Linnéas maffiga chokladtårta rekommenderar vi detta desservin med söta toner av torkad aprikos, russin, nötter och chokladkola i samspel med vanilj och en liten aromatisk kryddighet.

4. Jordgubbstårta

En klassisk jordgubbstårta är ju otroligt gott och här ger Linnéa sina bästa tips för hur du lyckas med montering och fyllning.

Recept på jordgubbstårta:



Midsommartårta med jordgubbar.

En klassisk gräddtårta med jordgubbar går alltid hem. Linnéa avslöjar dessutom flera smarta tips för att lyckas riktigt bra med midsommartårten.



Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Nederburg Noble Late Harvest passar fint till den här tårtan. Vinet har en söt smak av tropiska och torkade frukter, honung och nötter samt en balanserad syra och lång söt eftersmak.

5. Chokladtårta med rom

Den här ögonfallande chokladtårtan är fylld och täckt med en härlig chokladkräm som fått smak av rom vilket ger den en extra skjuts.

Recept på chokladtårta:



Chokladtårta med El Dorado Rom.

Här har Linnéa gjort en makalöst god chokladtårta som är fylld och täckt med en härlig chokladkräm som fått smak av rom.

Läs mer



El Dorado Rum 15 Year Old

Systembolagsnummer: 549

549,00 kr

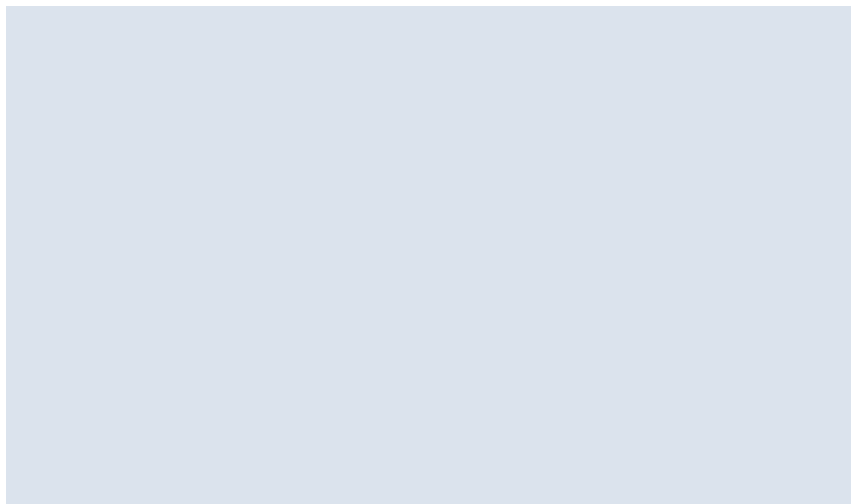
Gör chokladkrämen med El Dorado 15 year old, en mjuk och behaglig rom med kryddig ton och inslag av torkad frukt, nötter och chokladkola.



6. Glasstårta

Den här härliga glasstårten med jordgubbar gör du enkelt utan glassmaskin, botten gör du enkelt av digestivekex.

Recept på glasstårta:





Hemgjord glasstårta med jordgubbar till midsommar.

Blir det midsommar utan svenska jordgubbar? Ja självklart, men den blir ju så mycket bättre med jordgubbar till desserten!

Läs mer



Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Vi rekommenderar det här dessertvinet från Nederburg i Sydafrika som är utmärkt gott till desserter med frukt och bär.

