

På Svenska nedanför den Engelska texten.

Emmy's princess cake – Gluten free!



The “Princess cake” (or “Prinsess-tårta” as we say in Sweden) is a Swedish classic dating back to 1948 when the recipe was published in a cookbook and favored by the Swedish princesses. You’ll find these cakes in each and every patisserie and grocery store over here, but trust me, most of them are bland and full of additives.

My cake is made from scratch, with rich flavors – and it’s gluten free!

I hope you will give it a go!

A traditional princess cake should contain airy sponge cake, raspberry jam, vanilla custard, loads of whipped cream, and be covered with green marzipan topped with a pink marzipan rose and dusted with powdered sugar. In my recipe, I’ve done some minor alterations to further richen the flavors and I use organic ingredients when available.

I recommend starting with the marzipan one or two days before it’s time to cut the cake, as the almonds need to dry completely before you can get to the next step.

The cake is at its absolute peak from a few hours after assembling (when the jam and custard has moistened the sponge cake) to around 24 hours later. Leftovers can be refrigerated for a few days though.

You need:

3 layers of gluten free sponge cake base:

220 g organic free-range eggs (around 4 eggs)

180 g granulated sugar (2 dl / 0,85 cups)

150 g potato starch (2 dl / 0,85 cups)

1 ½ tsp baking powder

Zest from ½ an orange

Vanilla custard:

1 vanilla bean

50 g raw sugar or granulated sugar (just above ½ dl / ¼ cup)

250 g whole milk (2,5 dl / 1 cup)

60 g egg yolk from organic free-range eggs (around 3 egg yolks)

17 g corn starch (just above 2 tbsp)

12 g butter

Marzipan:

200 g organic almonds

225 g granulated sugar (2,5 dl / 1 cup)

1 egg white

1 ½ tbsp cold water

120 g powdered sugar (2 dl / 0,85 cups)

Green food coloring (I use chlorella, which is a type of algae)

For assembling:

190 g high quality raspberry jam, the runnier the better (1 ½ dl / 0,6 cup)

115 g frozen raspberries, thawed at room temperature for some hours or in the fridge overnight (frozen ones will stay fresh longer and if defrosted slowly perfectly moist)

300 g whipping cream (3 dl / 1 ¼ cup)

1 pink rose

Powdered sugar

Instructions:

The marzipan:

- 1. Put the almonds in a pot of water and bring it to boil. Pour out the water and press on each almond to remove the skin. Let the peeled almonds dry completely on paper towels over night or for a few hours.**
- 2. Mix the almonds in a food processor, add the sugar and mix into a fine powder.**
- 3. Add egg white and 1 tbsp of the water. Mix until you get a hard dough.**
- 4. Add the powdered sugar in batches and add more water if necessary. (If your mixer can't handle the hard dough, scrape down marzipan from the sides, or continue kneading by hand).**
- 5. Carefully add a pinch/drop of food coloring at a time until you get the desired color.**

6. Roll the dough to a ball, cover it with plastic wrap and put it in the fridge while preparing the rest of the cake.
7. The marzipan is easiest to work with within the first 24 hours. After that it will get dry and you will need to add a tiny bit of water to get it soft and flexible.

The sponge cake base:

1. Preheat oven to 175° C (350° F) and grease a cake tin (I used a 22 cm / 8,5" cake tin and had enough batter left for a tiny cake for my birthday breakfast tray. You could use a 24 cm / 9,5" cake tin instead or just cut off some of the finished cake base as to make the cake perfectly balanced and not too high). Dust the greased cake tin with potato starch.
2. In a mixer or with an electric beater, beat the eggs and sugar for a few minutes until light and fluffy.
3. Combine the flour and baking powder in a bowl and sift it into the batter. Add the orange zest.
4. Gently mix the batter with a spatula until just blended. Overdoing it will result in a rubbery cake!
5. Pour into the greased and dusted cake tin.
6. Bake for 30–40 minutes in the lower part of the oven, until a toothpick inserted as deep as possible comes out clean. The cake will look very pale so the toothpick trick is necessary to check if it's done!
7. Leave to cool a bit before removing it from the tin. Let it cool completely on a rack before assembling.

The vanilla custard:

1. Slice the vanilla bean in half lengthwise. Put it together with the sugar in a saucepan. Use the sugar to scrub out the seeds and leave the vanilla pod in the sugar. Pour the milk over the sugar, vanilla pod and seeds. Bring to a simmer. Remove from heat, and cover immediately. Allow to infuse for 15 minutes.
2. In a large bowl whisk the egg yolks and cornstarch carefully and make sure there's no lumps.
3. Remove the vanilla pod from the milk (you can put the vanilla pod in your breakfast yoghurt or in your vanilla powder to enrichen the vanilla flavor for future baking). Slowly pour the milk over the egg yolk mixture, while stirring constantly (to temper the egg yolks). Then pour the mixture back into the saucepan. Bring to a boil while stirring constantly with a whisk, for around 2 minutes, until thickened.
4. Remove from the heat and then incorporate the butter. Pour into a clean bowl. Allow to cool. Cover with plastic wrap in contact with the surface of the custard, and refrigerate until completely cool and set.
5. Before assembly, whip the custard with an electric beater to get it nice and fluffy.

Assemble the cake:

- 1. Cut the cake base into 3 (each layer should be around 1,5 cm / 0,6" high for a perfectly balanced cake. Measure your cake base before cutting and if your cake is higher than 5 cm / 2" cut off a top layer and munch it up).**
- 2. Place the bottom layer of the cake base on a cake stand. Spread out the jam on this layer and top with the raspberries. Gently press down the raspberries with a spatula if they are too big and bulgy.**
- 3. Add the second cake base on top.**
- 4. Spread out the vanilla custard on top of the second cake base.**
- 5. Turn the final cake base upside down and add it. If the vanilla custard tries to escape, just smooth it in with a spatula.**
- 6. Whip the cream by hand until just lightly whipped (by whipping the cream by hand it will keep in shape longer and get a fuller flavor).**
- 7. Spread out most of the cream on top of the cake, gently shaping it like a dome. Use the rest of the cream to cover the sides. Make sure to cover all raspberries as they could stain the marzipan!**
- 8. Put the cake in the fridge while working on the marzipan.**
- 9. Take out the marzipan from the fridge and remove the plastic wrap. Press the ball to flatten it a little bit. Put it between two sheets of baking paper, plastic wrap or silicone baking sheets. Roll out the marzipan with a rolling pin. Make sure to turn the marzipan and the two baking sheets upside down and removing the marzipan from the sheets often, so that it doesn't stick. Focus on rolling in the middle as not to make the edges too fragile. Roll out the marzipan until it is around 5 cm / 2" bigger than the cakes top + both sides.**
- 10. Remove one of the baking sheets. Make some tiny cuts into the sides of the marzipan circle to make it easier to shape. Now gently put the marzipan lid on top of the cake, using the top baking sheet as extra safety so that it doesn't break or get scratched. Remove the baking sheet.**
- 11. Cut of excessive marzipan at the bottom (little by little rather than cutting of too much). Use your hands to gently shape the marzipan around the cake. Tiny holes can be repaired by adding small pieces of marzipan and smoothing it on with wet fingers. It is unfortunately impossible to get such repairs really smooth, so another alternative is to just cover it up with rose petals!**
- 12. Dust the top of the cake with powdered sugar.**
- 13. Cut the stem of a pink rose, leaving only about 3 cm / 1". Press the short stem into the middle of the cake to secure the rose. Add a few leaves if you like.**
- 14. Et voilà, your cake is completed!**

Emmy's prinsesstårta – Glutenfri!



Prinsesstårten är en riktig klassiker som funnits med sedan 1948 då receptet på “grön tårta” gavs ut i “Prinsessornas Kokbok” och blev så uppskattad av de svenska sessorerna att den snabbt fick ett nytt namn. Nu finns det prinsesstårter att köpa på vart och vartannat konditori och matbutik, men tyvärr är många av dem tråkiga och fulla av tillsatser. Min version är bakad från grunden med sanna smaker – och dessutom glutenfri! Även om du för längesen tröttnat på prinsesstårter hoppas jag att du ger den här en chans!

Traditionellt sett innehåller en prinsesstårta luftiga tårtnötkor, hallonsylt (dock inte i originalreceptet!), vaniljkräm och en massa vispgrädde. Den täcks av grön marsipan och toppas med en rosa marsipanros och florisocker. I mitt recept har jag gjort några små justeringar för att få en djupare smak och jag väljer ekologiska ingredienser om det finns.

Jag rekommenderar att börja med marsipanen en eller två dagar innan tårten ska serveras eftersom mandlarna behöver tid att torka helt innan du kan gå vidare med näst steg. Tårten är absolut bäst från några timmar efter att den monterats (när sylten och vaniljkrämen gottat in sig i tårtnötkorna) till sisådär ett dygn senare. Eventuella rester kan sparas i kylan i några dagar.

Du behöver:

3 lager av glutenfria tårtbottnar:

220 g ekologiska ägg från frigående hönor (ca. 4 ägg)

180 g strösocker (2 dl)

150 g potatismjöl (2 dl)

1 ½ tsk bakpulver

Rivet skal från ½ apelsin

Vaniljkräm:

1 vaniljstång

50 g rårörsocker eller strösocker (strax över ½ dl)

250 g standardmjölk (3 % fett. 2,5 dl)

60 g ekologiska äggulor från frigående höns (ca. 3 äggulor)

17 g majsstärkelse (t.ex. Maizena. Strax över 2 msk)

12 g smör

Marsipan:

200 g ekologiska sötmandlar

225 g strösocker (2,5 dl)

1 äggvita

1 ½ msk kallt vatten

120 g florsocker (2 dl)

Grön karamellfärg (Jag har istället använt chlorella-pulver, som är en sorts alg)

Till monteringen:

190 g riktigt bra hallonsylt, ju rinnigare desto bättre (1 ½ dl)

115 g frusna hallon, tinade i rumstemperatur i några timmar eller i kylan över natten (frusna hallon håller sig längre och tinas de långsamt blir de lagom kladdiga)

300 g vispgrädde (3 dl)

1 rosa ros

Florsocker

Gör så här:

Marsipanen:

- 1. Lägg mandlarna i en gryta med vatten och koka upp. Häll ut vattnet och tryck på mandlarna en och en för att ploppa ut dem ur skalen. Lägg de skållade mandlarna på hushållspapper i några timmar eller helst över natten.**
- 2. Mixa mandlarna i en matberedare eller mixer. Tillsätt strösockret och mixa till ett fint pulver.**
- 3. Häll i äggvitan och 1 msk av vattnet. Mixa tills du har en hård massa.**
- 4. Häll i florsockret i omgångar och häll i mer vatten om det behövs. Om mixern kör fast, skrapa ner marsipan från sidorna. Om inte heller det hjälper får du fortsätta knådandet för hand.**
- 5. Häll försiktigt i 1 krm/droppe färgsättning i taget tills du fått till önskad färg.**

6. Rulla ihop marsipanen till en boll, plasta in och lägg i kylan medan du fortsätter med tårtan.
7. Marsipanen är mest lättarbetad under det första dygnet. Därefter kan du behöva tillsätta lite vatten för att få den mjuk och smidig igen.

Tårtbotten:

1. Värm ugnen till 175° C och smörj en kakform med avtagbar botten (Jag tog en form på 22 cm och hade smet över för en liten minitårta till födelsedags-frukostbrickan. Du kan ta en form på 24 cm istället eller bara skära bort lite på höjden om du märker när kakan är bakad att den blivit för hög). Pudra den smorda formen med potatismjöl.
2. Vispa ägg och socker med elvisp eller i en blender i några minuter tills det blir ljust och fluffigt.
3. Blanda potatismjöl och bakpulver i en bunke och sikta ner det i smeten. Tillsätt apelsinskalet.
4. Rör ihop det hela försiktigt med en slickepott tills det bara precis blandats. Rör du för länge får du en gummiliknande kaka!
5. Häll smeten i den smorda formen.
6. Baka i 30-40 minuter längst ner i ugnen, tills en tandpetare nedstucken så långt som möjligt kommer ut ren. Kakan kommer se väldigt blek ut så tandpetar-tricket är nödvändigt för att se om kakan är klar!
7. Låt svalna lite innan du tar ut kakan ur formen. Låt sen svalna helt på ett galler innan monteringen.

Vaniljkrämen:

1. Dela vaniljstången på längden. Lägg den ihop med sockret i en tjockbottnad gryta och använd sockret för att skrubba ut fröna ur vaniljstången. Lämna därefter vaniljstången i sockret. Häll mjölken över sockret, vaniljstången och fröna. Låt det sjuda. Ta sedan av det från värmen och sätt direkt på ett lock. Låt stå i 15 minuter.
2. Vispa äggulorna med majsstärkelsen i en stor bunke tills det är helt klumpfritt.
3. Ta ur vaniljstången från mjölken (spara den och lägg den i frukostyoghurten eller i ditt vaniljsocker för att få extra mycket vaniljsmak nästa gång du bakar!) Häll därefter sakta mjölken över äggblandningen under konstant omrörning (för att värma upp äggulorna). Häll sedan tillbaka blandningen i grytan. Låt koka upp under konstant vispning i ungefär 2 minuter tills krämen tjocknat.
4. Ta grytan från värmen och rör ner smöret. Flytta sen krämen till en ren bunke. Låt svalna. Täck därefter med plastfolie i kontakt med krämens yta och ställ i kylan tills krämen tjocknat och kallnat helt.
5. Vispa upp krämen med en elvisp så att den blir fluffig och härlig innan du monterar tårtan.

Montera tårtan:

1. Skär tårtbotten i tre lager. Varje lager bör vara ca. 1,5 cm tjockt för att tårtan ska smaka som den ska och inte bli för hög. Mät tårtbotten innan du börjar skära och är den över 5 cm hög får du skära bort en bit högst upp och mumsa i dig.
2. Placera nedersta lagret av tårtbotten på ett tårtfat. Sprid ut sylten på tårtbotten och toppa med hallonen. Tryck försiktigt ner hallonen med en slickepott ifall de är stora och sticker upp för mycket.
3. Lägg på mellanlagret av tårtbotten.
4. Sprid ut vaniljkrämen på mellan-tårtbotten.
5. Vänd den sista tårtbotten uppochner och placera den ovanpå vaniljkrämen. Om vaniljkrämen försöker smita kan du jämna in den längs kanterna med en slickepott.
6. Vispa grädden för hand tills den bara precis är lättvispad (genom att vispa grädden för hand håller den formen bättre och smakar mer).
7. Sprid ut det mesta av grädden ovanpå tårtan med en slickepott och forma det till en kupol. Använd resten av grädden för att täcka sidorna av tårtan. Se till att alla hallon är täckta så att de inte missfärgar marsipanen!
8. Ställ tårtan i kylan medan du kavlar ut marsipanen.
9. Ta ut marsipanen från kylan och ta av plasten. Tryck lite på marsipanbollen för att platta ut den en aning. Lägg marsipanen mellan två ark av bakplåtspapper eller mellan plastfolie eller silikonmattor. Kavla ut marsipanen med en kavel. Se till att ofta vända på marsipanen och de två papprena och lossa marsipanen från papprena så att det inte klibbar fast. Fokusera på att kavla ut mitten av marsipanen så att inte kanterna blir för tunna. Fortsätt kavla tills marsipanrundeln är omkring 5 cm större än tårtans topp + de båda sidorna.
10. Ta bort det ena bakplåtspappret. Gör några korta små klipp med en sax in i sidorna av marsipanen för att göra den enklare att forma. Vänd nu försiktigt marsipanen och pappret över tårtan (pappret fungerar som en extra säkerhet ovanpå marsipanen så att den inte går sönder eller blir repad av dina naglar). När marsipanen är på plats kan du ta bort pappret.
11. Klipp eller skär av marsipanen som sticker ut nertill (lite i taget hellre än att råka ta bort för mycket). Forma in marsipanen runt tårtan med händerna. Små hål kan lagas med småbitar av marsipan som du stryker på med fuktiga fingrar. Tyvärr är det omöjligt att få lagningar helt fina men det går alltid att täcka med rosenblad!
12. Pudra toppen av tårtan med florsocker (med t.ex. en tesil).
13. Klipp av skaftet på en ros så att det bara är ungefär 3 cm skaft kvar. Tryck ner det korta skaftet i mitten av tårtan för att fästa rosen. Tryck ditt några rosenblad också om du vill.
14. Och voilà, nu är tårtan klar!