



# KLADDKAKETÅRTA med honungs-marinerade jordgubbar och maräng



*En riktig sommartårta med wow-effekt – två lager kladdkaka fylls och toppas med honungs-söta jordgubbar, fluffig grädde och spröd maräng. Snygg, enkel och oemotståndlig!*

## Ingredienser

8–10 PORTIONER

500 g jordgubbar  
3 msk honung  
10 myntablad  
ca 30 maränger  
4 dl vispgrädde  
2 frysta kladdkakor

## Gör så här:

- Rensa jordgubbarna och dela hälften på mitten. Finhacka två tredjedelar av myntabladen. Blanda jordgubbarna med honung och de hackade myntabladen. Låt stå och marinera i minst 20 minuter.
- Vispa grädden och fyll i en spritspåse. Ta fram de frysta kladdkakorna direkt från frysen.
- Lägg den första kakan på ett tårtfat. Varva maränger och jordgubbar längs kanten.
- Fyll mitten med maränger och spritsa grädde där det behövs.
- Placera den andra kladdkakan ovanpå. Upprepa med maränger längs kanten och spritsa grädde i mitten. Toppa med de resterande marinerade jordgubbarna.
- Dekorera med myntablad och – om du har – några ätbara blommor för extra sommarkänsla.