

eko – historia 3

Gustav II Adolf bakelse

Traditionen att baka en särskild Gustav II Adolfsbakelse den sjätte november började på 1920-talet. Det finns flera olika varianter på bakelsen, men alla är dekorerade med en silhuett av Gustav II Adolf. Silhuetten kan vara av choklad eller marsipan. Bakelsen kan vara rund eller fyrkantig, innehålla sylt, kex, grädde eller choklad. Det finns alltså inget bestämt recept. Du kan alltså hitta på ett eget recept, men silhuetten på kungen ska du förstås ha med. Klipp ut silhuetten. Lägg silhuetten av papp på tårtan och pudra med kokosflingor eller florsocker över hela tårtan. Ta sedan försiktigt bort pappsilhuetten.

Det går att som grundrecept använda ett enkelt tårtbottenrecept eller kanske ett muffinsrecept. Du kan också göra en Gustav Adolfstårta till hela klassen. Här får du ett recept:

Gustav II Adolftårta

Blanda

6 ägg

6 koppar socker

6 koppar mjöl

6 tsk bakpulver

2 koppar varmt vatten

Häll smeten i en smord braspanna och grädda den i ugnen i 45 minuter. Ugnsvärmen skall vara 150 grader.

När botten svalnat något, kan du dela den så att tårtan får två lager. Sen lägger du någon mumsig fyllning i mellan. Glöm inte silhuetten på Gustav II Adolf.

