Greve Spens berömda tårta (Spenstårtan)

Spenstårtan så som den såg ut vid släktmötet i Tällberg 2007

Greve Spens tårta har vi väl alla hört talas om och även fått smaka någon gång. Det finns både engelska och svenska tidningsnotiser om tårtan och dess gamla anor. Den har till och med fått status av att vara en östgötsk landskapsrätt!

Tårtan förekommer stundom på släktens kaffebord trots att den är ganska mäktig att förtära. Smörkrämen gör att tårtan i regel klarar sig bra utan kylskåp varma sommardagar till skillnad från den känsliga vispgrädden. Den är lätt att baka och vem som helst kan klara av det. Går inte hela tårtan åt så kan den mycket väl frysas.

Följande beskrivning är från tidningen Mat & Dryck där Erland Spens omtalade att tårtan fanns med redan på 1600-talet när släkten kom till Sverige från Skottland. Erland Spens framhöll också särskilt att tårtan skall dekoreras med färsk frukt och inte med konserverad som det anges i vissa varianter av receptet. I beskrivningen rekommenderar konditorn Sune Lindberg att man också lägger lite frukt mellan bottnarna för smakens skull och att tårtan bör serveras väl kyld.

Tårtrecept för 8 personer

Ingredienser

Till tårtbotten:	*Till smörkrämen:*	*Till garneringen:*
700 g mandelmassa	300 g smör	1 dl rostade mandelspån
1-2 dl vispgrädde	150 g pudersocker	blå och gröna druvor mm,
smör till bakpappret	1 ägg	alternativt konserverad frukt som
	5 cl Kirschwasser	päronbitar eller mandarinklyftor

Gör tårtan så här

1. Värm ugnen till 250°. Pensla tunt med smält smör på bakpappret liggande på en plåt.

2. Riv mandelmassan och vispa upp grädden. Rör ut den rivna mandelmassan med så mycket vispad grädde att massan kan bredas ut över bakpappret på en plåt. Grädda mitt i ugnen till dess tårtbotten är ljusgul och torr, vilket tar ca 10-12 minuter. Passa så att kanterna inte bränns.

3. Medan tårtbotten svalnar vispar man smöret och pudersockret till dess det blir vitt och poröst. Tillsätt ägget och fortsätt att vispa. När smörkrämen är slät vispas lite Kirschwasser ner. Det går givetvis också bra med någon annan alkoholhaltig smaksättare.

4. Dela tårtbotten i fyra lika stora fyrkanter. För att få loss bottnarna från bakpappret kan man vända på det hela och försiktigt dra bort pappret. Bred ut rikligt med smörkräm på tre av bottnarna. Lägg samman tårtbottnarna och bestryk den översta med ett tunt lager smörkräm. Räcker smörkrämen så kan även kanterna klädas. Strö över med rostade mandelspån och eventuellt runt tårtans kant samt garnera med frukt och bär. Man kan också dekorera tårtan med klickar av smörkrämen, eventuellt färgad med karamellfärg.

Ovanstående recept är hämtat från Svenska Landskapsrätter av Oskar Jakobsson och tryckt på Generalstabens Litografiska Anstalt 1965.