



Mästarbagaren Ronja Sjölander bakom Pollys jubileumstårta – den unika godisfavoriten firar 60 år!

Polly har länge varit en älskad produkt i godishyllan, där de härligt sega, dragerade skumtopparna bjudits in av konsumenter för att smaksätta och förgylla glädjrika stunder år efter år. Det många inte vet är att Polly, med sin karakteristiska sega insida omsluten av en härlig smak av choklad, funnits i hela 60 år. För att fira jubilaren har Ronja Sjölander tagit fram ett sprudlande tårtrecept – perfekt för såväl kalaset och studentfesten som till Midsommarbordet.

Receptet i sin helhet

Chokladbotten:

- 100 g rumstempererat smör
- 1 dl strösocker (90g)
- 5 äggulor (ca 90g)
- 4 msk mjölk (ca 40g)
- 2 dl vetemjöl (120g)
- 2 tsk bakpulver (10g)
- 3 msk kakao (30g)
- ½ tsk salt

Marängtäcke:

- 5 äggvitor (ca 140g)
- 1,5 dl strösocker (135g)
- 100 g smält mörk choklad
- 0,5-1 dl flagad mandel

Pollyfluff:

- 200 g Polly Original
- 5 dl vispgrädde 40%
- En nypa salt
- 1 gelatinblad

Dekoration:

- 200 g Polly Original
- 2 dl lättvispad grädde

**Gör såhär:**

1. Sätt ugnen på 150 grader varmluft.
2. Börja med Polly-fluffet: Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Värm grädde, Polly och en nypa salt på medelvärme i en kastrull. Grädden får inte koka, rör om emellanåt tills all Polly smält. Blanda därefter ner gelatinet och rör om.
3. Häll upp fyllningen i en form och ställ kallt, låt fyllningen bli riktigt kall, gärna i kylskåpet över natten.
4. Chokladbotten: Vispa rumsvarmt smör och socker krämigt i en bunke. Tillsätt därefter en äggula i taget under konstant vispning. Rör ner mjölken och blanda tills du har en slät smet.
5. Blanda samman alla torra ingredienser och vänd ner i smeten.
6. Klä en springform med bakplåtspapper och häll ner smeten i en springform, bre ut till ett jämnt lager.
7. Marängtäcke: Smält chokladen och låt svalna till rumstemperatur. Vispa upp äggvitorna till ett hårt skum, tillsätt strösockret lite i taget, vispa sedan tills du har en blank och fin maräng.
8. Häll ner chokladen och rör om ett par gånger så marängen blir marmorerad. Bre ut marängen ovanpå chokladsmeten, toppa med flagad mandel och grädda i ca 35-40 minuter tills marängen ser frasig och hård ut.
9. Låt kakan svalna helt.
10. Montering: Vispa upp Pollyfluffet och bre ut på den avsvalnade tårtan, bre ut ett lager med lättvispad grädde och strö sedan över hackad Polly. Sen är det klart för servering!

11. Tips: Frys in en påse med Polly en timme innan användning för att enklare dela/hacka godiset i mindre bitar.

