

Havretårta

Sätt ugnen på 200 grader

150 g margarin
2 dl havregryn
2 dl vetemjöl
1 ½ dl socker
Lite bittermandelolja eller riven bittermandel

Rör ihop alla ingredienser till en degklump. Dela i två bitar och kavla/platta ut till två lika stora rundlar på bakplåtspapper. Grädda i ca 8 ó 10 minuter. Låt bottenarna svalna på bakplåtspapperet.

Kolaglasyr
1 ½ dl gräddmjölk
1 msk sirap
1 dl socker
1 msk margarin
1 msk kakao

Häll alla ingredienser utom margarin i en kastrull och småkoka tills några droppar av smeten i kallt vatten blir som en mjuk kola. Låt svalna

Tårtan läggs lämpligen ihop dagen innan den skall ätas, eller minst 5 ó 6 timmar
Lägg en botten på ett tårtfat. Vispa ca 1 ½ dl grädde och bred på den första botten. Lägg på nästa botten och bred på kolaglasyn. Garnera med flagad mandel och tex ätbara färska blommor