

Årets tårta 2021 från Svenska Konditorlandslaget

Det nya Svenska Konditorlandslaget som ska tävla i European Pastry Cup 2022 är uttaget och den första utmaningen för laget var att utveckla en tårta med inspiration från klassiska svenska smaker som huvudråvaror. Tårtan ska kunna bakas av alla konditorier i Sverige och receptet och tips finns att hämta hos branchorganisationen Sveriges bagare & konditorer - SBK, som har 400 konditorier och bagerier som medlemmar.



Svenska Konditorlandslaget kommer varje år att ta fram en tårta för att utveckla och variera erbjudandet till kunderna. Kanske skapas en ny favorit för oss alla som älskar den svenska fika-kulturen och klassiska konditorier.

Årets smaker är: Hallon-Honung-Havre. Sötma, syra och crunch i perfekt samspel.

Konditorlandslaget:

- När vi fick det roliga uppdraget om att ta fram Årets Tårta kom vi snabbt fram till att vi ville göra något för att lyfta säsongens råvaror. Något som känns klassiskt och där viktiga smakingredienser är i harmoni.
- Tanken med smakerna hallon/honung/havre är att alla landets bagerier och konditorier enkelt ska kunna välja dessa råvaror från sina leverantörer och lokala producenter.
- Honungens naturliga sötma tillsammans med uppfriskande hallon och rostad havre är inte bara ett fantastiskt samspel i smaker utan även en sympatisk symbios där våra bin pollinerar frukter och bär. Tänk havrevippan som vajar på fälten i den lätta sommarvinden. Det inspirerar till smaker som hör sommaren till.

Tårtan är uppbyggd på en saftigrostad havrebotten, en fräsch hallonkompott, en honungskola och en mousse med rostad havre. Tårtan är sedan omsluten av en gyllene honungsglaze. Toppad med en chokladdekor och färska bär och örter.

Svenska Konditorlandslaget drivs av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer.

Huvudsponsorer är KåKå och Werners Gourmetservice.