

Originalrecept:

Årets Nationalbakelse 2026

Av vinnande konditorn Patricia Eren



"Jag har utgått från den traditionella pinocchiotårten och byggt vidare med smaker som speglar den svenska sommaren så som solmogna jordgubbar, frisk fläder och rostad mandel. I en modern och balanserad komposition. Bakelsen är generös i sin form och serveras som en större bit, med tydliga lager och uppskärning som påminner om en tårta, i linje med hur en klassisk Pinocchio upplevs. Genom att arbeta med flera texturer från krispig och seg botten till mjuka och krämiga lager har jag velat skapa en bakelse som både känns igen och överraskar. Det är min tolkning av något vi kan samlas kring. En ny klassiker som för vidare vårt bakverk med en nutida känsla." – Patricia Eren

PINOCCHIOBOTTEN

- Smör 160 g
- Socker 225 g
- Äggula 180 g
- Mjök 100 g
- Vetemjöl 215 g
- Bakpulver 19 g
- Vaniljsocker 10 g

GÖR SÄHÄR:

1. Starta ugnen på 150°C och baka i 25 min.
2. Vispa ägg och socker luftigt.
3. Tillsätt äggulor och mjök i äggblandningen med en liten stråle.
4. Sikta mjöl, bakpulver och vaniljsocker och vänd ner i smeten.
5. Bred ut smeten jämt på plåt i en 30x30 cm ram, dela upp smeten i två ramar till två bottenar.

MARÄNG

- Äggvita 300 g
- Socker 450 g
- Hackad mandel 280 g
- Maizenamjöl 40 g
- Florsocker 100 g

GÖR SÄHÄR:

1. Vispa ägg och socker till en maräng.
2. Vänd försiktigt ner maizenamjöl, hackad mandel och florsocker i marängen.
3. Sprista eller bred marängen jämt ovanpå båda bottenarna.
4. Toppa med flagad mandel.
5. Baka i 150°C i 25 minuter.

JORDGUBBSKOMPOTT

- Jordgubbar 800 g
- Socker 500 g
- Maizenamjöl 40 g
- Citronjuice 60 g
- Gelatin 40 g
- Vaniljstång 1/2
- Färska jordgubbar hackade 500 g

GÖR SÄHÄR:

1. Koka upp jordgubbarna med socker och vaniljstång. Ha i gelatinet i kallt vatten.
2. Blanda maizena med lite vatten och rör ner i kompotten.
3. Tillsätt citronjuice.
4. Ha i gelatinet.
5. Låt svalna något och vänd sedan i färska jordgubbar. Låt sätta sig en liten stund och ha sedan i kompotten i form 30x30 cm och frys in.

FLÄDERGELÉ

- Flädersaft koncentrat 880 g (Jag använde egen flädersaft från förra året)
- Vatten 480 g
- Socker 20 g
- Citronjuice 100 g
- Citron zest 1/2 citron
- Gelatin 24 g

GÖR SÄHÄR:

1. Koka upp allting förutom gelatinet. Låt koka några minuter.
2. Ha i gelatinet och låt svalna.
3. Häll över den frysta jordgubbskompotten och frys.

MASCARPONEMOUSSE

- Grädd 500 g
- Mascarpone 500 g
- Äggula 90 g
- Socker 115 g + lite vatten
- Gelatin 12 g

GÖR SÄHÄR:

1. Blötlägg gelatinet.
2. Vispa grädd lätt och blanda i mascarpone.
3. Vispa äggulor fluffigt.
4. Koka upp socker och lite vatten till 121°C.
5. Ha i sockret i äggen och vispa till en patabomb.
6. Värm gelatinet i micron och temperera in patabomben.
7. Vänd i gräddblandningen på om på i patabomben och blanda till en luftig mousse.

VISPAD VANILJANNACOTTA TILL DEKOR

- Grädd 2000 g
- Tjock Turkisk yoghurt 320 g
- Socker 400 g
- Vaniljstång 1
- Gelatin 24 g

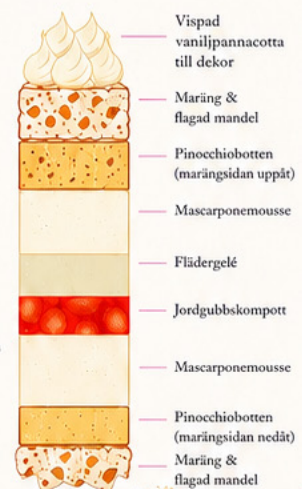
GÖR SÄHÄR:

1. Blötlägg gelatinet.
2. Koka upp hälften av grädden, vaniljstången och all socker.
3. Ha i gelatinet.
4. Slå den kokande grädden över andra hälften av grädden och yoghurten. Mixa slätt och in i kyl över natten.
5. Vispa upp innan spritning.

Ingredienserna är dubblade.

MONTERING (form 30x30 x 8 cm i höjd)

1. Placera botten i formen med marängsidan nedåt.
2. Ha i hälften av moussen ovanpå och stryk ut över hela.
3. Ha på den frysta kompotten och gelén.
4. Ha på ett till lager av resterande mousse över kompotten och stryk jämnt.
5. Avsluta med att ha på den andra botten med marängsidan uppåt.
6. Frys till dagen efter och skär ut bakelsen i 10x3 cm för att få ut exakt 30 st bakelser.
7. Vid servering sprista vispad vaniljannacotta ovanpå och dekorera med färska jordgubbar.



TIPS



Använd svenska, solmogna jordgubbar för bästa smak och färg. Flagad mandel kan roostas lätt i torr panna för extra smak och krisp.

