

# Grodor och levande rosor på tårter

VÄRNAMO (VN)

Ett bröllop utan en bröllopstårta är inget bröllop. Men tårten kan se ut på väldigt många olika sätt och det finns många smakupplevelser.

*BRÖLLOPS-  
fixarna*

Detta är femte delen i serien om människorna runt ett bröllop. Tidigare artiklar har varit publicerade: 29 juni, 3 juli, 12 juli och 17 juli.

Annika Axelsson och Johan Landerhjelm, som är tårtmakare på Stigs konditori, berättar att de vanligaste bröllophelgerna numera är mellan 1 augusti och 15 augusti.

– Ska man gifta sig under den tiden får man vara ute i god tid för att beställa sin bröllopstårta.

Pingst och framförallt midsommar har minskat som bröllophelger, säger Johan.

## Modet

Just nu är det modernt med mycket marsipangrodor på tårterna. Levande rosor blir också allt vanligare. De kan sättas både på ovasidan av tårten och på sidorna.

Prinsesstårta är den allra vanligaste sorten på bröllopstårter. I Värnamo är även chokladmint populärt. Franska mousetårter kommer allt mer.

– Men de går inte hem i stan helt ännu. Folk vet att de gillar prinsesstårter och kör på ett säkert kort. Men mousetårterna är jättefina, säger Annika.

Mousetårterna kan ha vilka smaker som helst eftersom de byggs på fruktpuré. De är också nyttigare eftersom de innehåller 40 procent mindre fett.

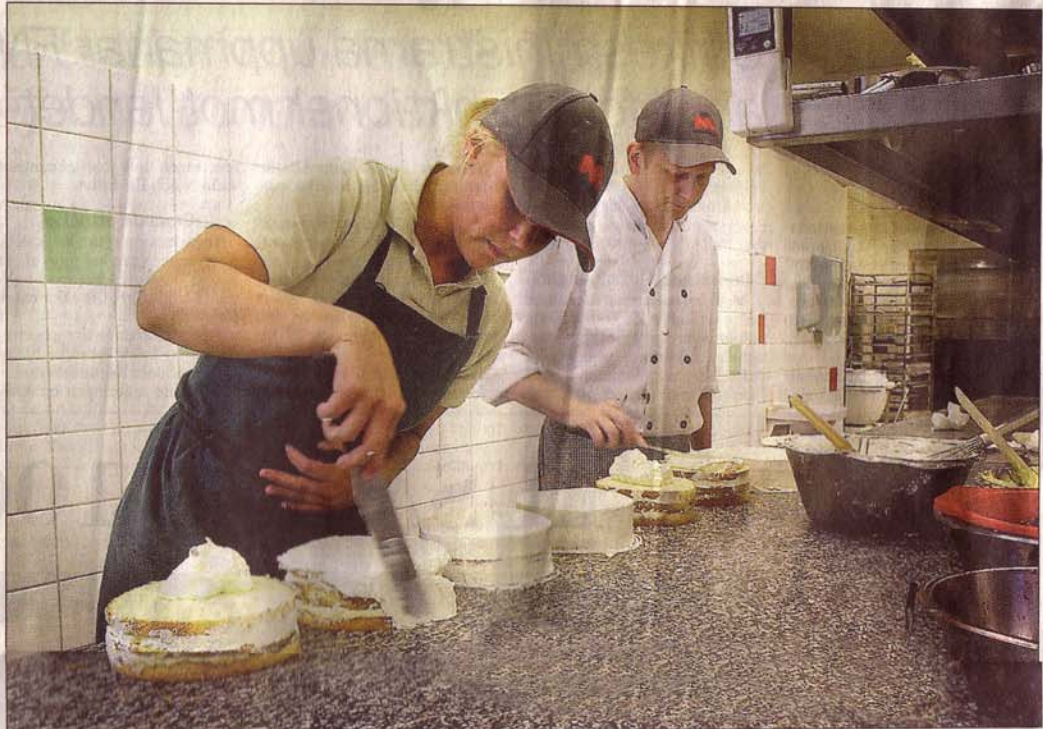
## USA inspirerar

Annika har gjort en del ovanliga tårter.

– Nyss gjorde vi en med grodor som brudpar och näckrosor i marsipan. Den var jätte-söt. Vi har en beställd nu i juli också, där de vill ha fjärilar på tårten.

En av de finaste tårterna som Annika har gjort var ett par som ville ha en bröllopstårta där det såg ut som om det trillade ner hjärtan från tårten.

Ett problem för Stigs konditori är alla bilder på amerikanska bröllopstårter som ligger ute på internet.



Gräde runt om. Annika Axelsson och Johan Landerhjelm hjälps åt att breda ut grädden på tårterna.

Foto: LENNART BOBERG

– Många går in på internet och kollar på bilder på bröllopstårter från USA och ser hur vackra de är.

I USA har de oftast fruktkakor som brudtårta.

– De är så hårda att de går att stapla hur som helst och göra vad som helst med. Men det går inte med våra mjuka tårter. USA:s fruktkakor är så hårda att du kan köra över dem med bil och de klarar sig ändå, säger Johan.

## Van tårtgörare

Annika Axelsson gör tårten med vana händer.

– Är man snabb tar det cirka en timme att göra en bröllopstårta.

När det gäller texten på tårten finns det en oskriven regel, brudens namn ska alltid stå först.

När tårterna ska staplas på höjden används olika ställningar. Numera finns det även svängda ställningar, så att tårterna står på olika nivåer fast det går runt också.

– I regel behöver man inte vara försiktigare med en bröllopstårta än en vanlig tårta, det är snarare så att en bröllopstårta bör tåla lite mer, säger Johan och Annika.

När Annika och Johan ska göra bröllopstårterna får de



**Klar!** Nu är översta delen på tårten färdig. Det tog ungefär en kvart att göra åtta tårter i samma storlek.

färgprover på klänning, dukar, servetter, placeringskort med mera. Så att bröllopstårten kan matcha allt annat.

## Stor roll

– Bröllopstårten verkar ha en stor roll. Blir inte den bra är hela dagen förstörd, säger Annika och Johan.

En tjej på Stigs på Pelikanen tar emot beställningarna av bröllopstårterna. Hon sitter och pratar med brudparet i ungefär en timma.

– Det är bra att det är en tjej för tjejer talar samma språk, säger Johan och berättar att när han fått reda på att han ska göra en tårta i en viss färg, så har han

trott att det varit en färg men tjejer ser den färgen i en annan nyans.

Ett problem i dag när bröllopstårter ska göras är att allergin har blivit så bred.

– För 15-20 år sedan var det ovanligare, då fanns det mest diabetiker. Nu finns alla sorts allergiker, berättar Johan.

## Allergi

Stigs konditori gör inte glutenfria tårter, för det krävs ett speciellt certifikat för att få göra det.

– Annars försöker vi att göra vad alla vill ha, men det är jättekänsligt så att det inte kommer in någon partikel av det som

personen är allergisk mot, säger Johan.

## Traditioner

Bröllopstårter är en gammal tradition.

– Vid högtidligheter har det alltid serverats tårta, säger Johan.

Konditoryrket härstammar från Europas hov. Vid fester serverades det tårter och krokant.

– Det var nog på 1700-1800-talet som det kom igång på allvar, tipsar Johan.

Det finns egentligen bara en given regel runt bröllopstårter berättar Annika och Johan. Brudparet ska ta första biten och den ska skäras från den översta tårten.

I England och USA brukar den översta biten av tårten traditionsenligt sparas. I England ska den översta delen frysas ner och ätas upp när första barnet föds.

I England, USA och olika koloniländer brukar de också skicka tårtbitar till släktingar i andra länder, så därför måste också en del sparas.

– Men det skulle inte funka med våra tårter, det får vara fruktårter om det ska fungera, säger Johan.

JEANETTE JOHNSSON  
jeanette.johnsson@varnamonyheter.se



**Tårtprocessen.** Ett praktiskt verktyg delar upp tårbottnarna i tre delar. Prinsesstårta är den allra vanligaste sorten på bröllopstårter. I Värnamo är även chokladmint populärt.



**Gräde på.** Understa lagret har fått vaniljkräm. Nu ska grädden på i andra lagret.



**Knådning.** Den stora marsipanklumpen ska knådas nog.



**Sluttampen.** Marsipanen rullas på tårterna. För att sedan skäras så att den passar.