

## Gunillas tårter är nästan för vackra för att ätas

**Det började med att Gunilla ville bjuda på tårta på sin egen födelsedag. Den blev både god och vacker.**

**Nu driver hon ett eget bageri som levererar tårter som är rena, rama konstverken**

Av: Hans P A Karlsson

Foto: Hans PA Karlsson och Privat

De flesta tappar hakan när de får se vad Gunilla Wall, 35, kan göra med lite sockerpasta, blomsterpasta och kristyr. Allt man ser går att äta. Som tårtdekoratör gillar hon att utmana sig själv och låter bara fantasin sätta gränserna.

– Många kunder har någon idé om vad de vill ha, men är de för bestämda så kan jag bli låst. Det bästa är om de säger att de vill ha något gult eller ett visst tema och sen ger mig frihet. Kunderna har alltid varit nöjda vad det än blir, men tårtan vinner på att jag får tänka själv, säger Gunilla.

Gunilla har alltid haft en konstnärlig ådra och tycker mycket om att måla och skulptera. Desenaste sju åren har hon skapat hundratals tårter.

– Jag har det konstnärliga från min pappa, som alltid har uppmuntrat mig, och hantverket och tålamo- det från min mamma. Vi handarbetade mycket under min uppväxt.

Inför sin 30-årsdag gjorde hon avancerad tårta som blev mycket uppskattad. När hon upptäckte vad hon kunde göra och att det var så roligt byggde hon om det andra köket i den tidigare tvåfamiljsvillan, där hon bor med maken Jan, till ett tårtbageri och fick tillstånd från kommunen för att hantera livsmedel. För tillfället driver hon verksamheten vid sidan av sitt vanliga jobb som marknads- och eventkoordinatör i värmländska Kristinehamn där arbetskamraterna ofta får njuta av hennes tårtverk.

### Ge bort en tårta i present

I länder som USA och England är intresset för tårter mycket mer utspritt, men det håller även på att utvecklas en skandinavisk stil med våra särskilda färskvaror.

– Vi har ingen tradition i Sverige att ha avancerade tårter annat än till bröllop, man tänker inte på att man kan ha sådana tårter till barnkalas, dop eller födelsedagar. Men allt fler upptäcker att man kan ge bort en tårta som present. I början gav jag bort många tårter för det går ju inte att äta allt själv, säger Gunilla.

Ett problem är att man inte kan transportera en tårta hur långt som helst av praktiska skäl och hon ser gärna att fler lär sig att dekorera tårter. Därför erbjuder Gunilla även en rad kurser där hon lär ut hur man kan göra något speciellt av sin egen tårta med enkla medel och verktyg. Vissa åker femton, sexton mil för att delta i hennes kurser.

– Det finns många som skulle kunna göra något extra med sin vanliga gräddtårta. Det jag gör är ganska avancerat och jag har hållit på länge, men man ska inte vara rädd för att själv prova något nytt, säger hon.

– Själv bakar jag saftiga bottnar och som fyllning använder jag oftast två olika mousser, exempelvis hallon- och passionsfruktsmousse med mellanlager av krossade hallon. Det måste vara ganska fasta ingredienser för att tårtan inte ska sjunka ihop.

I början var det svårt att beräkna hur mycket som går åt. Hur mycket ingredienser behövs för en bröllopstårta för åttio personer?

– Efter min första bröllopstårta hade de så mycket tårta kvar. Jag trodde inte det skulle räcka så jag gjorde en extra våning. Men som affärsverksamhet kan man inte ha för mycket spill och idag har jag lärt mig att beräkna rätt storlek, berättar Gunilla.

### Nalletårtan var för alltför fin

Hennes tårter är fulla av detaljer. Hjulen på barnvagnstårtan har ekrar. Rosettbanden på födelsedagstårtan har sömmar. Blommorna på bröllopstårtan har pistiller. En sykorgstårta är full av knappar, saxar

och trådrullar. På piratskeppstårtan har hon lagt bräda för bräda med trästruktur. Men ibland kan det bli för verkligt. Som när hon gjorde en söt, fluffig nalle till Edvin, 5 år.

– Jag hade hallonfyllning i den och det var svårt för barnen att börja skära i tårtan. En flicka på kalaset tyckte inte alls om det och sen visade den sig dessutom vara röd inuti, säger Gunilla och skrattar. Andra väljer att inte äta tårtan alls.

– Jag gjorde en tårta till en brandman som fyllde 50 år och han tyckte så mycket om den att han sparade tårtan i kylskåpet i flera veckor trots att han är en riktig gottegris. Till slut fick han slänga tårtan, men sparade brandmansfiguren och slangen av marsipan i ett skåp. De står fortfarande kvar efter två år. Men Gunilla ser helst att hennes tårtor äts upp. En typisk och nästan förvånad kommentar från häpna provsmakare brukar vara att tårtan inte bara är vacker, den är ju också god.

– Det är egentligen det viktigaste. Jag vill att mina tårtor ska vara en helhetsupplevelse. De ska se fantastiskt vackra ut, de ska smaka gott och ha bra konsistens i munnen och dessutom sätta igång fantasin så att man kommer ihåg dem, säger hon.



Artikeln publicerad i Året Runt nr 9, 2008