DESSERT

Devil's chocolate food cake

Kock: **Roy Fares** Tid: **90 min** Portioner: **14**

90

Om moussen är för lös när du ska lägga ihop tårtan är det bara att låta den stå och stelna en stund i kylen.

INGREDIENSER

Tårtbottnar
5.5 deciliter vetemjöl
5 deciliter strösocker
3 deciliter kakao
2 tesked bikarbonat
2 tesked bakpulver
1.5 matsked vaniljsocker
1.5 tesked salt
3 stycken ägg, rumsvarma
3.5 deciliter rumsvarm mjölk
3 deciliter kokande vatten
2 deciliter vegetabilisk olja

Chokladsmörkräm

400 g osaltat rumsvarmt smör
1 matsked vaniljsocker
300 g mörk choklad 70 %
4 stycken äggvita
2.5 deciliter strösocker
1 nypa salt

Mörk chokladmousse
1.5 deciliter vispgrädde
150 g mörk choklad 70 %
2 stycken äggula
2 matsked strösocker
1 matsked vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Tårtbottnar
Sätt ugnen på 150 grader, varmluftsfunktion.

2. Smöra och mjöla kanterna på 3 springformar, 22 cm i diameter. Täck bottnarna med bakplåtspapper.

3. Blanda de torra ingredienserna i en bunke. Vispa ihop ägg, mjölk och olja lite lätt i en annan bunke. Blanda ner de torra ingredienserna i äggblandningen och rör ner vattnet.

4. Fördela smeten i formarna och grädda mitt i ugnen i cirka 50 minuter. Känn med en sticka att bottnarna är genomgräddade. Låt dem svalna helt och ta sedan ut dem ur formarna.

5. Chokladsmörkräm
Vispa smör och vaniljsocker fluffigt i en bunke. Hacka chokladen och smält den försiktigt i ett vattenbad eller i mikron. Låt svalna till ljummen temperatur.

6. Vispa äggvitor, socker och salt för hand i ett vattenbad tills sockret har lösts upp. Ta bort från värmen och fortsätt att vispa, nu med elvisp, tills marängen är kall. Vispa ner smöret och chokladen i omgångar. Låt stå i rumstemperatur.

7. Mörk chokladmousse
Vispa 1 ½ deciliter grädde och ställ in den i kylen.

8. Hacka chokladen och lägg den i en bunke. Koka upp 1 ½ deciliter grädde och häll den i bunken. Låt stå lite och blanda sedan med slickepott ihop till en slät tryffel. Låt stå i rumstemperatur.

9 Lägg äggulorna i en bunke. Koka upp socker och vatten och vispa med elvisp på maxhastighet genast ner sockerlagen i en tunn stråle i äggulorna. Vänd ner tryffeln och därefter grädden.

10 Spritsa en cirka 1 cm bred kant smörkräm längs kanten på vardera botten och bred ut moussen innanför.

11 Lägg ihop bottnarna och täck hela tårtan med smörkräm.

12 Dekorera med spritsad smörkräm och låt stå i kylen i minst 3 timmar.