



DESSERT

Chokladtårta med chokladtryffelmousse

Kock: **Helena Ekman** Tid: **90 min** Portioner: **10 bitar**

En helt ljuvlig tårta som kommer garanterat att göra succé. Dessutom är den lätt att laga.

Lägg till en timme extra tid för chokladmoussen att stelna i kylan.





INGREDIENSER

Fyllning

- 5 dl vispgrädde
- 400 g ljus bakchoklad

Kakan

- 2 ägg
- 2 dl α-fil
- 2,25 dl solrosolja
- 1,5 tsk vaniljsocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk bikarbonat
- 3 dl strösocker
- 3,25 dl vetemjöl
- 1 dl kakao
- 1 zest av en citron
- 100 g grovhackad mörk bakchoklad

Dekoration

- 100 g fin mörk choklad (55 %), hackad i olika storlekar



GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 175 grader.

2

Fyllningen: Koka upp grädden och finhacka chokladen. Häll över grädden på chokladen och rör om till slät kräm. Låt stå i kylan ca 1 timme.

3

Kakan: Vispa ihop ägg, fil och olja. Tillsätt övriga ingredienser och rör ihop. Klä en springform med bakplåtspapper och häll i. In i ugnen ca 45-50 min så att kakan stelnat. Ta ut ur ugnen och ta bort bakplåtspappret. Dela i två delar och låt svalna.

4

Fyllningen: Ta ut ur kylan och vispa till en härlig mousse.

5

Montering: Lägg en botten på en tallrik. Fyll på med mousse, på med locket och garnera tårtan med hackade chokladen.