BAKA

Gräddtårta med jordgubbar & chokladgarnache

Kock: **Helena Ekman** Tid: **60 min** Portioner: **ca 10**

En ljuvlig sommartårta med jordgubbar och choklad - ägg- och laktosfri!

Det har kommit önskemål att göra en tårta som är äggfri så är kommer ett ljuvligt recept.
Tårtan kan du göra helt laktosfri också genom att använda laktosfria produkter.
Jag garnerade med jordgubbar och fläder men gillar ni hallon och blåbär bättre så är det bara att köra på den fyllningen. Tårtan kommer garanterat att göra succé.

60

INGREDIENSER

Chokladgarnache
2.5 dl vispgrädde
200 g vit bakchoklad

Kakan
3 dl vetemjöl
2 dl strösocker
1 msk florsocker
2.5 tsk vaniljsocker
2 tsk bakpulver
1 limezest
1 dl grädde
1 dl vatten
50 g smält smör

Fyllning
1.5 dl vispad grädde
100 g färska jordgubbar

Dekoration
20 dl vispad grädde
400 g skivade jordgubbar
1 limezest
1 klase fläder

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Chokladgarnache: Koka upp grädden och finhacka chokladen. Häll över grädden på chokladen och rör om till slät kräm. Låt stå i kylen ca 1 h.

3. Kakan: Blanda alla torra ingredienser. Tillsätt grädde, vatten och smält smör och rör ihop. Smöra & bröa en springform (20 cm) och häll i. In i ugnen ca 35 min så att kakan ?stelnat?. Ta ut ur ugnen. Dela i två delar och låt svalna.

4. Chokladgarnache: Ta ut ur kylen och vispa till en härlig mousse.

5. Montering: Lägg en botten på en tallrik. Fyll på med vispad grädde och skivade jordgubbar. På med locket och lägg på Chokladgarnachen. Lägg jordgubbarna i en hög i mitten. Lägg den vispade grädden i spritspåse och spritsa tårtan snyggt med grädden. Avsluta med lite limezest och en fläderblomma.