



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.



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 kylan 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 kylan 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.