BAKA

Milk chocolate and salted caramel cake

Kock: **Per Morberg** Tid: **180 min** Portioner: **10**

180

Just a delicious cake! Här har vi tårtornas tårta. Chokladbottnar fyllda med salt kolasås, marsmallowkräm och ett täcke av av mjölkchokladsmörkräm.

INGREDIENSER

Tårtbottnar
5 dl strösocker
3 dl kakao
5.5 dl vetemjöl
1.5 tsk salt
2 tsk bakpulver
2 tsk bikarbonat
1.5 msk vaniljsocker
3 st rumstempererade ägg
3,5 dl mjölk
3 dl kokande kaffe

2 dl raps- eller solrosolja

Kolasås
1.25 dl strösocker
1 dl vispgrädde
30 g smör
50 g glykos
flingsalt, efter smak

Smörkräm
300 g mjölkchoklad
300 g osaltat smör (rumstempererat)
1 msk vaniljsocker
5 st äggvitor

Marsmallowkräm
250 g osaltat smör (rumstempererat)
2 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1 burk marsmallow fluff

GÖR SÅ HÄR

1. Tårtbottnar: Sätt ugnen på 150°C. Smörj och mjöla 3 st springformar (22 cm i diameter) och täck bottnarna med bakplåtspapper. Vispa upp ägg, olja och mjölk för hand i en skål. Blanda alla torra ingredienser och vänd ner i äggblandningen. Rör ihop till en tjock smet. Tillsätt kaffet lite i taget och blanda ordentligt. Fördela den tunna smeten jämnt i alla 3 formar och grädda mitt i ugnen i 50?55 minuter. Prova med sticka att bottnarna är genomgräddade. Låt alla bottnar svalna helt och ta sedan ut dem ur formarna. Skär eventuellt till översidan på alla bottnar så att de blir raka.

2. Kolasås: Värm glykosen i en kastrull, blanda i strösockret lite i taget och rör runt tills du får en gyllenbrun karamell. Ta bort kolan från värmen, lägg i smöret och blanda. Smaksätt med salt efter tycke och smak, men var inte rädd för att ta i lite, det blir en trevlig kontrast i kakan.

3. Smörkräm: Hacka chokladen och smält den över ett vattenbad. Låt svalna något. Vispa äggvitor, socker och salt för hand i en skål över ett vattenbad och värm tills alla sockerkristaller har smält. Ta bort skålen från värmen, vispa med en elvisp tills marängen är styv och har svalnat. Skär smöret i kuber, det är viktigt att det är rumsvarmt, och vispa ned lite i taget i marängen. Vispa sist ned den svala chokladen, lite i taget. Smörkrämen går bra att göra dagen innan och ha den stående i rumstemperatur, mycket smidigare att jobba med den då.

4 Marsmallowkräm: Vispa smör, florsocker och vaniljsocker fluffigt i en bunke. Tillsätt marshmallow fluff och vispa ihop till en slät fyllning.

5 Montering: Bred ut ett jämt med marshmallowfyllning på botten och ringla över saltkola, upprepa på nästa våning. Lägg på botten nr 3 och stryk tårtan slät med smörkräm och ställ in i kylen 30 minuter. Stryk upp tårtan med resterande smörkräm. För att göra så att tårtan ser sådär snurrad ut som min då tar man och lägger tårtan på ett snurrfat. Snurrar på fatet samtidigt som man håller en tesked emot och går uppåt eller så tar man en liten palett. Öving ger färdighet.