DESSERT

Schwarzwaldtårta

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **10**

60

Detta är Per Morbergs favorittårta från barndomen, den klassiska Schwarzwaldtårtan!

INGREDIENSER

Bottnar
3 dl hasselnötter
4 dl strösocker
3 st äggvitor

Fyllning och garnering
300 g blockchoklad
5 dl vispgrädde
1 dl vaniljkräm
1 msk kakao

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att göra bottnarna, sätt ugnen på 150°C. Mal nötterna och blanda ihop dem med florsockret.

2. Vispa ihop äggvitorna till ett fast skum och vänd försiktigt ned i nötblandningen. Rita upp tre rundlar på cirka 18-20 cm i diameter på bakplåtspapper.

3. Bred nu ut smeten i rundlarna och grädda i mitten av ugnen i cirka 15 minuter. Lossa sedan bottnarna försiktigt med en vass kniv, gör detta direkt när du tar ut dem från ugnen så att de inte fastnar. Låt dom sedan svalna på plåten.

4. Nu till garneringen! Smält blockchokladen i ett vattenbad och häll ut hälften i ett tunt lager på bakplåtspapper och låt den nästan stelna.

5. Skär ut fyrkantiga bitar till garnering.

6. Fyllning: Vispa grädden tillsammans med vaniljsockret, blanda sedan hälften av grädden med resten av den smälta chokladen och vaniljkrämen.

7. Montering: Lägg samman bottnarna med ett lager av choklad/vaniljgrädden och sedan ett lager med bara grädde. Spara lite grädde att spritsa runt om tårtan till garnityr.

8. Avsluta med att sticka i chokladrutorna och pudra över lite kakao.