BAKA

Chokladtårta med moccafyllning

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **6-8**

60

En enkel tårta med choklad- och kaffesmak förgyller fikastunden.

Espressopulver ger starkare kaffesmak än vanligt snabbkaffepulver. Chokladbottnarna kan läggas ihop med andra fyllningar.

INGREDIENSER

3 ägg
1.5 dl strösocker
0.5 dl vetemjöl
0.5 dl potatismjöl
1 tsk bakpulver
3 msk kakaopulver
1 nypa salt
Fyllning
1 tsk espresso- eller snabbkaffepulver

1 msk kokande vatten
3 dl vispgrädde
2 msk florsocker
1 tsk vaniljsocker

Garnering
150 g grovriven choklad
ev florsocker att pudra över

GÖR SÅ HÄR

1. Kakan: Sätt ugnen på 175°. Klä en form, ca 22-24 cm med löstagbar kant, med bakplåtspapper i botten.Vispa ägg och socker riktigt pösigt i maskin eller med elvisp. Blanda de torra ingredienserna. Sikta ner dem i äggvispet och blanda försiktigt med slickepott eller handvisp. Mjölet ska vändas ner i smeten för att bevara luftigheten. Häll smeten i formen. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30-35 minuter. Kontrollera gärna med en provsticka som ska komma ut torr, då är kakan genomgräddad.Låt kallna. Lossa tårtan från formen med hjälp av en smal, vass kniv som förs längs kanten. Skär kakan i tre delar med hjälp av en tandad kniv.

2. Krämen: Lös upp kaffepulvret i det kokande vattnet. Låt svalna. Häll sedan kaffe, florsocker och grädde i en skål. Vispa tills krämen tjocknar till en bredbar konsistens men smaka av halvvägs så att kaffesmak och sötma är perfekt. Korrigera om det behövs.

3. Bred hälften av krämen på de tre bottnarna och lägg ihop. Bred resten av krämen runt om. Tryck fast den rivna chokladen runt hela tårtan. Pudra eventuellt med florsocker vid servering. Istället för att riva all choklad kan du dekorera tårtan med choklad i den form du önskar.