DESSERT

Chokladtårta med hallontryffel

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **8**

60

En riktigt härlig chokladtårta med smak av hallon. Förbered helst tårtan dagen före den ska serveras, då den bara blir godare av att få stå till sig i kylskåp. Servera den kall och gärna med lättvispad grädde och färska hallon vid sidan av.

Det här är en lite mindre tårta, bakad i en liten springform. Använd en större form om du inte har tillgång till en i det angivna måttet. Då går det bra att dubbla receptet, får att få en hög och fin tårta. Tänk på att gräddningstiden då kan behöva ökas på en aning.
Tårtan är mäktig och avnjuts i mindre bitar, gärna med ett riktigt gott kaffe till!

INGREDIENSER

Botten
2 dl socker
100 gram smör, smält
1 msk mörk sirap
2 st ägg
1 dl mandelmjöl
0.5 dl potatismjöl

0.75 dl kakao
1 tsk vaniljsocker
1 krm salt

Tryffel
125 gram frysta hallon
200 gram mörk choklad, hackad
1 dl grädde
2 msk florsocker
50 gram smör, rumsvarmt

Garnering
1 näve färska hallon

GÖR SÅ HÄR

1. Botten. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Rör ihop det smälta smöret med socker och sirap. Tillsätt äggen ett i taget.
3. Blanda mandelmjöl, potatismjöl, kakao, vaniljsocker och salt i en bunke. Rör ihop tillsammans med smör-och sockerblandningen.
4. Spänn fast ett bakplåtspapper i botten på en lite mindre springform, ca 15 cm i diameter. Smörj formen lätt och häll i smeten. Grädda mitt i ugnen ca 20-25 minuter. Kakan ska vara lite kladdig i mitten. Låt svalna helt.
5. Hallontryffel. Tina hallonen och mixa till en puré med stavmixer, passera genom en finmaskig sil för att få bort kärnorna.
6. Lägg den hackade chokladen i en bunke.
7. Koka upp hallonpuré, grädde och florsocker i en kastrull, häll över chokladen.
8. Tillsätt smöret i bitar och blanda med en slickepott till en slät tryffel.
9. Dra försiktigt med en vass kniv längs med kanten i formen för att lossa på chokladbotten. Klipp remsor utav bakplåtspapper och fodra insidan av formen med dessa. Har man tillgång till lite tjockare plast, typ overheadplast, går det utmärkt att använda detta till att fodra formens kanter med.

10 Häll den varma hallontryffeln över botten i formen, jämna till och låt tårtan stelna i frys någon timme.

11 När tryffeln stelnat, lossa tårtan från formen och dra bort pappers- eller plastremsorna. Dekorera med färska hallon och gärna några blad citronmeliss.