BAKA

Chokladtårta med kanderade jordnötter

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **120 min** Portioner: **12-14**

Bjud pappa på en lyxig chokladtårta på söndag!

Tårtan är naturligt fri från gluten, inget mjöl är tillsatt. På en botten gjord på mörk choklad läggs ett lager knapriga kanderade jordnötter. Ovanpå dem en len mjölkchokladtryffel.
Tårtan är mäktig och räcker till många. Servera den kylskåpskall, eventuellt med en klick lättvispad grädde till.
Använd choklad av god kvalitet!

120

INGREDIENSER

Botten
150 g mörk choklad
150 g smör
150 g strösocker
4 st äggulor
4 st äggvitor

Kanderade jordnötter
2 msk flytande honung
1 msk strösocker
200 g salta jordnötter

Mjölkchokladtryffel
300 g mjölkchoklad
1.5 dl vispgrädde
1 msk flytande honung
25 g smör

Till dekoration
2 msk kakao

GÖR SÅ HÄR

1. Botten. Sätt ugnen på 175 grader. Hacka chokladen och lägg i en bunke. Smält smöret i en kastrull, tillsätt sockret. Låt sockerkristallerna lösas upp ordentligt under omrörning. Häll smörblandningen över den hackade chokladen, rör om och låt svalna till rumstemperatur. Tillsätt äggulorna en i taget i den avsvalnade chokladen och blanda väl. Vispa äggvitorna till ett fast skum och vänd ner försiktigt i chokladsmeten, använd en slickepott. Blanda ordentligt men inte mer än nödvändigt. Fäst ett bakplåtspapper i botten på en form med löstagbar kant, ca 20 centimeter i diameter. Häll smeten i formen. Grädda kakan i ca 25 minuter. Ta ut och låt svalna något. Tryck sedan försiktigt ner kanterna på kakan för att få den jämn och fin.

2. Kanderade jordnötter. Sätt ugnen på 150 grader. Hetta upp honung och socker i en kastrull. Låt koka någon minut under omrörning. Ta av från plattan och rör ner jordnötterna. Rör om ordentligt och häll sedan ut nötterna på en plåt med bakplåtspapper. Sätt in plåten i ugnen 10-15 minuter. Rör om med en slev efter halva tiden. Vakta noga så att nötterna inte bränns vid. När nötterna fått fin gyllene färg, ta ut plåten ur ugnen och separera nötterna från varandra om det behövs. Låt svalna.

3. Mjölkchokladtryffel. Hacka chokladen och lägg i en bunke. Koka upp grädden i en kastrull tillsammans med honung och smör. Häll grädden över chokladen. Rör till en slät tryffel.

4. Sätt ihop tårtan. Fördela nötterna i ett jämnt lager över den kalla botten. Spara några nötter till garnering. Häll mjölkchokladtryffeln över nötterna. Ställ kakan svalt och låt tryffeln stelna till. När tryffeln stelnat nästan helt kan man göra ett fint toppigt mönster med hjälp av en sked. Annars låter man tryffeln stelna och behåller ytan helt slät. Ställ tårtan kallt, gärna i frysen.

5. Servering. Ta ut tårtan ur frysen och skär loss den med en vass kniv. Använd gärna en lite böjbar kniv som först doppas i varmt vatten. Pudra kakao över tårtan och dekorera med några kanderade jordnötter, eventuellt pudrade med florsocker. Låt den stå framme ca 1 timme före servering. Tårtan är mäktig och räcker till många. Servera den kall och eventuellt med en klick vispgrädde vid sidan av.