

# Choklad- och passionsfruktstårta

Recept på en smakrik och färgglad påsktårta.

cirka 16 bitar



Lite träning krävs

up to 180 Min.



## Ingredienser:

### Tårtbotten:

- 5 st ägg
- 5 dl socker
- 2 dl matolja Neutral olja
- 1 dl gräddfil
- 4,5 dl vetemjöl
- 1 dl kakao
- 0,5 tsk salt
- 1,5 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
- 3 tsk Dr. Oetker Bakpulver

### Passionsfruktsmousse:

- 350 g Passionsfrukt
- 2 dl socker
- 6 st Gelatinblad
- 200 g färskost Naturel
- cirka 1,5 - 2 dl florsocker
- 5 dl vispgrädde

### Färskosttopping:

- 400 g smör Rumsvarmt
- 300 g färskost
- 0,75 dl citronsaft
- Dr. Oetker gelfärg gul
- Dr. Oetker gelfärg grön
- Dr. Oetker gelfärg rosa
- 2 Förp. Dr. Oetker Base for buttercream

## Tårtbotten:

Sätt ugnen på 175°C varmluft.

Vispa ihop ägg och socker riktigt fluffigt och poröst.

Blanda ihop samtliga torrvaror i en separat bunke.

Vänd ner oljan och yoghurten i äggvispet och vänd sist i torrvarorna. Vänd runt så att smeten blir slät utan klumpar.

Klä 3 st tårtformar (ca 23 cm) med bakplåtspapper.

Dela smeten på 3 lika och håll i formarna. Grädda 1 åt gången. Tar ca 25 min/botten. Testa med teststicka så att de är klara då gräddningstiden kan variera.

När bottenarna är färdiggräddade kyl ner dem.

recipe.preparation.hot.air 175 °C



## Passionsfruktsmousse:

Lägg gelatinbladen i kallt vatten.

Koka sedan ihop socker och passionsfrukt.

Använder du dig av färsk passionsfrukt så tänk på att det är vikten på fruktköttet som du använder och som skall väga 350 g.

Stäng av plattan och rör ner gelatinbladen.

Låt sedan svalna till ca 25°C .

Vispa ihop grädde, färskost, vaniljsocker och florsocker tills konsistensen är lättvispad.

När passionsfruktblandningen svalnat så hålls den ner i gräddblandningen samtidigt som du vispar för jämn fördelning.

Viktigt att du inte vispar för mycket. Passionsfrukten och grädden skall precis gå ihop.

Lägg din första chokladbotten i en klädd springform med hög kant.

Fyll med hälften av passionsfruktsmoussen och lägg på nästa botten.

Lägg på resterande mousse.

Sist lägger du på den tredje botten, och ställer sedan tårtan i kylan eller frysen så att den stelnar.

Förbered färskosttoppingen under tiden.

## Färskosttopping:

Vispa upp smöret riktigt poröst och tillsätt sedan Dr. Oetker Buttercream och färskosten .

Vispa samman till en smidig konsistens och tillsätt sedan lite citronjuice åt gången samtidigt som du vispar.

Alla ingredienser behöver hålla samma temperatur.

Vispa riktigt fluffigt och poröst .

## Montering:

Ta ut tårtan ur kyl/frys och börja med att spackla tårtan runtomkring med färskosttoppingen.

När tårtan är täckt med ett tunt lager topping, delas resterande upp i 3 små bunkar som du sedan färgar in med hjälp av gelfärgerna efter tycke och smak.

Fyll 3 spritspåsar med olika tyllar för en härlig effekt.

Dags för spritsning! Här är det bara fantasin som sätter begränsningen.

Tips: börja med större rosor och fyll i med mindre rosor allt eftersom.

Dekorera med godis och valfritt strössel.

