

# Chokladbollstårta Nyckelpiga

En tårta som garanterat går hem på barnkalaset är denna ljuvliga chokladbollstårta dekorerad som en nyckelpiga. Tårtan är lätt att göra och kan med fördel förberedas dagen innan.

cirka 8 - 10 portioner



Lyckas lätt

● ● up to 120 Min.



## Ingredienser:

### Tårta:

300 g smör  
2,75 dl strösocker  
9 dl havregryn  
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
1,5 dl kakao  
6 msk kaffe kallt

### Dekoration:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse  
Chokladsmak  
2,5 dl mjölk kall  
kokosflingor  
cirka 1 - 3 droppar Dr. Oetker  
Hushållsfärg röd  
Dr Oetker Chocoströssel på tårtan har  
vi använt strössel från vår Choco  
dekor 4-mix  
Kristyr vit  
cirka 15 st Chokladhjärtan  
cirka 1 tsk Minipearls 4-mix efter tycke  
och smak

- 1 Blanda alla ingredienserna till tårtan till en jämn massa.
- 2 Klä in en skål (ca 1,5 l) med plastfolie. Lägg massan i skålen och tryck ut den jämnt. Målbilden är en halv boll. Ställ skålen i kylen någon timma så att massan stelnar.
- 3 Vispa tårtmoussen enligt anvisningarna på förpackning.
- 4 Färga kokosflingorna röda med lite röd hushållsfärg.
- 5 Ta ut skålen ur kylen. Stjälp upp den halva chokladbollen på ett tårtfat. Bred ett tunt lager med chokladmousse över hela tårtan.
- 6 Strö färgat kokos över tårtan. Dekorera ansikte och mellanrummet mellan vingarna med chocoströssel.
- 7 Rita mun, ögon och antenner med kristyr och gör pupiller av chokladhjärtan. Placera ut chokladhjärtan som prickar på nyckelpigans rygg. Dekorera eventuellt med dekorationspärlor.



**Dr. Oetker Sverige AB**



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · [www.oetker.se](http://www.oetker.se)  
E-Mail: [info@oetker.se](mailto:info@oetker.se) · Tel: +46 (0) 31-86 45 80