

Chokladbomb

Recept på en riktig lyxtårta för chokladälskaren.

cirka 10 bitar



Lite träning krävs



up to 90 Min.



Ingredienser:

Tårtbottnar:

- 4 st ägg
- 2 dl socker
- 1 dl potatismjöl
- 1 dl vetemjöl
- 2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 3 msk kakao
- 1 msk Dr. Oetker Bakpulver

Fyllning:

- 1 burk kondenserad mjölk
(Kondenserad mjölk/Dulce de Leche = kolacremé)
- 2 dl aprikosmarmelad /aprikoskräm

Färskosttäck:

- 300 g färskost
- 2 dl florsocker
- 1 dl Mörk sirap
- 1 dl kakao

Dekoration:

- 1 st Kakaorosor och blad
- 1 st Chokladhjärtan
- Dr. Oetker Black & Gold strösselmix

1 Tårtbottnar:

Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och socker tills det blir vitt och poröst. Blanda potatismjöl, vetemjöl, bakpulver, kakao och vaniljsocker i en bunke. Blanda gärna med visp eller gaffel för att allt ska blandas ordentligt. Vänd ner mjölblandningen i ägg- & sockerblandningen och rör om.

2 Smörj och bröa runda formar i två olika storlekar. (24 cm i diameter och 16 cm i diameter). Grädda i nedre delen av ugnen i cirka 40-45 minuter. När tårtbottnarna svalnat, skär dem i tre lager vardera.

3 Fyllning:

Varva chokladbottnarna med vartannat lager kolacremé och vartannat lager aprikoskräm.

4 Täck:

Blanda allt i en bunke och vispa ihop till en slät chokladcremé. Bred chokladcremé på tårtorna och sätt den lilla ovanpå den stora. Sprintsa valfri garnering, använd gärna en stjärntyll för fint mönster. Garnera med Dr. Oetker chokladblommor, hjärtan och strössel.