

# Chokladsurprise

En saftig romantisk chokladtårta som har en rolig hemlighet- när den skärs upp ramlar mer choklad ut! Receptet räcker till en hög tårta med fyra 15 cm bottnar. Gör gärna tårtbottnarna dagen innan, och montera samma dag som den ska ätas!

cirka 12 bitar



Lite träning krävs

● ● up to 120 Min.



- 1 Sätt ugnen på 175°C, och smörj de fyra 15 cm springformarnas innerkanter. Klipp i bakplåtspapper ut cirklar som täcker formarnas bottnar.
- 2 Rör ihop de torra ingredienserna till tårtbottnarna i en stor bakskål.
- 3 Vispa ihop alla de blöta ingredienserna till tårtbottnarna, förutom det kokande vattnet och rör smeten jämn.
- 4 Rör ner det blöta i det torra tills det är helt blandat, tillsätt då det kokande vattnet och rör smeten jämn.
- 5 Fördela smeten jämnt i formarna och grädda i mitten av ugnen ca 30-35 min. Testa med en provsticka som ska komma upp torr!
- 6 Låt bottnarna svalna i sina formar i ca 10 min innan de tas ut och får svalna helt på galler. Bottnar kan med fördel plastas in och stå i rumstemperatur till dagen efter.

## Ingredienser:

### Tårtbottnar:

4,5 dl strösocker  
4,5 dl vetemjöl  
2 dl kakao  
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
1 tsk salt  
3 st ägg medium  
1 dl rapsolja  
2 dl mjölk  
2,5 dl jordnötssmör krämig  
2 dl kokande vatten

### Fyllning och dekoration:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse  
Chokladsmak  
2,5 dl mjölk kall  
1,5 dl vispgrädde  
choklad valfritt chokladgodis till  
övertäckning i tårtan  
valfritt strössel från Dr. Oetker  
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant  
White

- 7 Skär bort bottnarnas toppar, så de blir jämna innan montering.
- 8 Vispa chokladmoussen med den kalla mjölken till den blir tjock och fluffig.
- 9 Vispa grädden separat tills den blir fluffig och fast, blanda den då med chokladmoussen.
- 10 Montera ihop tårtan genom att placera första botten med den tilljämna toppen nedåt på ett tårtdfat, bred sedan ut ett rejält lager med chokladmousse. Gör ett stort hål i de två bottnarna som ska vara mellanlager och montera dit dessa på understa tårtdbotten med chokladmousse mellan. Fyll nu hålet med valfritt chokladgodis. Lägg chokladmousse på sista tårtdbotten och sätt detta med chokladmousse nedåt, över bottnarna med chokladen. Avsluta med att täcka hela tårtan med chokladmousse.
- 11 Dekorera med gyllene pärlor i olika storlekar så det nästan täcker tårtan helt. Kavla, skär och forma Sugar Fondant till en rosett med band som vackert toppar tårtan.