



Chokladtarte.

I den här filmen visar vi hur du bakar receptet på en härligt chokladig tårta. Ett bakverk som garanterat kommer imponera vid nästa bjudning.

1 tårta  Lite träning krävs   up to 120 Min.



Ingredienser:

Botten:

0,5 Förp. digestivekex
0,5 - 1 dl smält smör

Krokant:

2 dl socker
1 msk smör
50 g Dr. Oetker Apelsinskal (1 halvt paket)
0,5 påsar Dr. Oetker Mandel skalad hackad
0,5 st apelsiner saften av omkring 2 msk amaretto

Chokladtarte:

500 g mörk chokad
4 dl vispgrädde
1 krm salt
2 msk amaretto

Topping:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse
Chokladsmak
2,5 dl mjölk

1 Botten och krokant:

Börja med krossa kexen i en skål.

2 Smält socker i en panna tills det löst sig och fått en härlig brun färg.

3 Tillsätt sedan en klick smör, hackad mandel, apelsinskal, pressad apelsinsaft och till sist amaretton.

4 Häll upp blandningen på ett smörpapper och låt stå i kyl i ca 1 timme.

5 När krokanten är färdig så hackar du den i mindre bitar, och blandar ned i kexen.

6 Tillsätt sedan smält smör och blanda ihop. Häll blandningen i en springform, tryck ut över hela botten med dina fingrar. Ställ i kylan och låt den stå i ca 30 min.



7 Choklادتarte:

Förbered chokladblandningen genom att hälla ned chokladen i en skål och tillsätta uppvärmd grädde i omgångar och blanda runt.

8 Var försiktig så att chokladsmeten inte spricker. Skulle smeten spricka, tillsätt då lite kall grädde.

9 Häll ned smeten i springformen, över kex-lagret och låt stelna i minst 2-3 timmar.

10 Toppa choklادتarten med färdig chokladmousse-mix som du vispat upp tillsammans med mjölken.

