

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
cirka 2 msk amaretto

Chokladtarte:

500 g mörk chokad
4 dl vispgrädd
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 Håll 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.

