



# Kärleksfull chokladbakelse

Recept på lättgjord bakelse med chokladbotten, toppad med chokladmousse, och dekorerad med vita chokladhjärtan. Något för chokladälskaren!

omkring 12 bitar

   Lyckas lätt

  up to 80 Min.



## Ingredienser:

### Botten:

100 g smör  
100 g hackad mörk choklad  
3 dl strösocker  
2,5 dl vetemjöl  
3 st ägg  
100 g hackad mörk choklad

### Chokladmousse:

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

### Dekoration:

omkring 1 st Chokladhjärtan 1  
förpackning  
3 - 4 msk Love 4-mix (efter  
behov)

- 1 Sätt ugnen på 200 grader. Klä en ugnform som är ungefär 20x20 cm och en höjd på minst 6 cm, med bakplåtspapper. Smält smöret och lägg ner chokladen så att det smälter ihop till en massa. Blanda socker och mjöl i en skål och vispa ner äggen. Vänd ner smörchokladen i smeten och blanda väl, och häll sedan ner detta i den klädda ugnformen. Grädda mitt i ugnen i ca 20-25 minuter. Låt sedan svalna och försvara någon timme i kylan.
- 2 Smält den hackade chokladen i ett vattenbad och pensla sedan över den svala chokladbotten. Ställ in i kylskåpet tills chokladen stelnat. Vispa tårtmoussen med den kalla mjölken tills den blir tjock och fluffig. Vispa vispgrädden tjock, och blanda med tårtmoussen.
- 3 Bred ut chokladmoussen över chokladlagret och ställ återigen i kylskåpet tills servering (minst 3 h). Ta ut kakan ur formen och skär den i kvadratiske bitar. Dekorera med chokladhjärtan på kanten av bakelsen och strössa hjärtan på ovasidan.