

Moussetårta med jordgubbar och choklad

Smakkombinationerna jordgubb och choklad är ju oslagbara. I detta recept varvas saftig chokladbotten med jordgubbar och len mousse. Både vacker att titta på och underbar att äta.

omkring 12 bitar



Lite träning krävs



up to 120 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

150 g smör
1,75 dl strösocker
3 st ägg
2 msk kakao
2 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
250 g jordgubbar , färska eller frysta
2 påsar Dr. Oetker Tårtmousse Jordgubbssmak
4,5 dl mjölk
omkring 1 dl jordgubbar eller annan valfri dekoration

1 Gör så här:

Vispa smör och socker. Tillsätt äggen ett i taget. Blanda mjöl, kakao och bakpulver. Vänd ned det i äggsmeten. Håll smeten i smord springform, ca 24 cm i diameter. Grädda kakan i 200 grader cirka 30 minuter. Känn med sticka att kakan är torr, tiden kan variera mellan olika ugnar. Låt kakan svalna.

2 Vispa moussen med mjölk. Använd elvisp och vispa ca 2 minuter tills moussen är tjock och fluffig. Skiva jordgubbarna.

3 Dela kakan i 3 delar och lägg en del på ett tårtfat. Bred på 1/3 av moussen och hälften av jordgubbarna på den. Lägg på nästa botten och gör likadant. Lägg på sista tårtbotten och täck kakan med tårtmousse. Ställ kakan i kylen minst en timme.

4 Garnera med färska jordgubbar eller annan dekoration.