

Mullvadstårta

Recept på god tårta med mjuk chokladbotten, massa grädde, banan och mandarinер. Ljuvlig!

cirka 12 bitar



Lite träning krävs

up to 120 Min.



Ingredienser:

Chokladbotten:

- 4 st ägg
- 125 g smör
- 2 dl socker
- 2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 1 dl vetemjöl
- 2 msk kakao
- 3 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 50 g Dr. Oetker Hasselnötter hackade
- 100 g hackad choklad , ljus eller mörk

Fyllning:

- 2 burk mandarinер
- 2 st bananer
- 2 msk citronsaft
- 4 dl vispgrädde
- 1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker

1 Gör så här:

Rör smör, vaniljsocker och socker vitt och poröst. Tillsätt äggen ett i taget. Blanda mjöl med kakao, bakpulver, hasselnötter och hackad choklad. Vänd ner detta i smeten. Håll smeten i smord och bröad springform, ca 26 cm. Grädda i 180 grader ca 30 minuter.

2 Låt botten svalna. Gröp ur ett lock från kakan, ca 1 cm djupt. Spara 1 cm runt om kanten. Smula sönder locket i en skål.

3 Håll av spadet från mandarinerna. Skala bananerna och halvera dem på längden. Droppa citronsaft över bananerna och lägg dem på chokladbotten. Fördela mandarinerna över bananerna. Vispa grädden tillsammans med vaniljsockret. Lägg grädden som en kupol över frukten. Strö chokladsmulorna över kakan, tryck eventuellt lätt så det fastnar. Låt tårtan stå kallt minst en timme innan servering.