

Mustig choklادتårta med bär

Recept på en riktig drömtårta fylld med härlig chokladkräm och toppad med färska bär och chokladbitar

omkring 8 - 10 bitar



Lite träning krävs



up to 90 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

150 g vetemjöl
250 g socker
50 g kakao
1 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 tsk salt
1 st ägg
1,25 dl kaffe
1,25 dl mjölk
1,5 dl rapsolja

Chokladkräm:

200 g mörk chokad
300 g mjukt smör
170 g florsocker
salt

1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

Dekoration:

300 g jordgubbar eller andra färska bär
choklad godis exempelvis Toffifee, Maltesers

- 1 Sätt ugnen på 175 grader. Klä en springform (22 cm) med bakplåtspapper. Blanda samman de torra ingredienserna till botten. Tillsätt de blöta ingredienserna och rör ihop till en slät smet. Häll smeten i en springform. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 45 minuter, använd en provsticka för att se om kakan är färdiggräddad. Låt kakan svalna helt i formen. Dela den därefter i två bottenar med hjälp av en brödkniv.

2 Chokladkräm:

Grovhacka och smält chokladen över vattenbad eller i mikro. Låt svalna. Vispa smör, florsocker, salt och vaniljsocker tills du får en vit kräm. Vispa sedan långsammare under tiden som du tillsätter chokladen. Vispa tills krämen får en skinande konsistens.

3 Montering:

Lägg den nedersta botten på ett serveringsfat. Fördela hälften av chokladkrämen över botten. Lägg på den andra botten och fördela resten av krämen över tårten. Dekorera tårten med färska bär och chokladgodis.