

Nyårstårta med chokladmousse

Recept på festlig tårta som både är underbar att titta på och njuta av. Blir en perfekt avslutning på året!

omkring 12 bitar



Lite träning krävs

up to 100 Min.



Ingredienser:

Botten:

150 g smör
2,5 dl strösocker
2,5 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
0,5 dl kakao
2 st ägg
1,5 dl varmt vatten

Fyllning:

2 påsar Dr. Oetker Tårtmousse
Chokladsmak
4,5 dl mjölk
2 msk baileys-likör eller rom,
eventuellt
omkring 1 msk kakao
1 Förp. Dr. Oetker Chocosås till
dekoration

Praliner till garnering:

100 g choklad , mörk
0,5 dl vispgrädde
1 msk smör
2 msk muscovadosocker , ljust
omkring 4 msk Silver 4-mix
omkring 4 msk Guldpärlor

1 Gör så här:

Smält smöret. Blanda alla torra ingredienser. Tillsätt det avsvalnade smöret och de lätt uppvispade äggen. Tillsätt vattnet och rör om till en jämn smet. Häll smeten i smord och bröad springform, ca 22 cm i diameter. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 25-30 minuter. Låt kakan svalna.

- 2 Vispa moussen med mjölken. Använd elvisp och vispa tills moussen blir tjock och fluffig. Rör ned Baileys eller Rom. Bred moussen över kakan i ett tjockt lager och pudra kakao över.

Praliner:

Hacka chokladen. Koka upp grädde och muscovadosocker och häll över chokladen. Rör om till en slät massa. Blanda i smör och rör smeten slät igen. Ställ tryffeln i kylskåp en stund för att stelna. Rulla kulor av tryffeln och dekorera dem med silverströssel. Dekorera tårtan med guldpärlor, praliner och chokosauce. Förvara tårtan i kyl till servering.