

Schwarzwaldtårta

Recept på en riktig klassiker, där marängbottnar, grädde, choklad och körsbärssylt kombineras till en alltid lika uppskattad tårta.

omkring 10 - 12 bitar



Lite träning krävs

up to 40 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

- 1 Förp. färdigköpta marängbottnar
- 1 dl körsbärssylt
- 5 dl vispgrädde
- 2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 50 g Dr. Oetker Hasselnötter hackade (1 påse)
- choklad , riven
- 1 st Kakaorosor och blad (50 g)

En mycket enkel variant av den populära schwarzwaldtårtan!

1 Gör så här:

Vispa grädden fast. Blanda hälften av grädden med vaniljsocker och hackade nötter. Bred körsbärssylt på ena marängbotten. Bred nötgrädden över och lägg på den andra botten.

- ## 2
- Täck ovansidan av tårtan med ett tunt lager grädde. Häll ev. resten av vispgrädden i en spritspåse med stjärntyll och spritsa mönster på tårtan. Dekorera med riven choklad och Kakaorosor.

Tips: I den klassiska "Schwarzwaldler Kirschtorte" är det körsbär och choklad som ger karaktär åt tårtan. Vill man inte använda körsbärssylt kan man byta ut det mot annan sylt.