

# Spöktårta med chokladmousse och marängsvissfyllning

Recept på kusligt god spöktårta till hallowens alla fester och kalas. Enkel att göra, och passar både vuxna och barn!

cirka 12 bitar



Lyckas lätt

● up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

100 g mörk chokad  
1 Förp. färdigköpta marängbottnar (2 st bottnar)  
1 påse Dr. Oetker Tårtmousse Chokladsmak  
2,5 dl mjölk  
1 st banan  
cirka 1 - 2 dl maräng  
chokladsås  
5 dl vispgrädde

### Garnering:

1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White  
florsocker  
chokladbollsspindlar

### Chokladbollsspindlar:

chokladbollssmet  
100 g mörk chokad  
1 Förp. kolasnören  
1 Förp. Dr. Oetker Black & Gold strösselmix

## 1 Tårta:

Smält chokladen över vattenbad. Pensla chokladen på marängbottnarna. Lägg dem på varandra. Låt chokladen stelna i kylan. Blanda tårtmoussen med mjölken (enligt anvisningarna på förpackningen). Bred ut chokladmoussen på marängbotten.

## 2 Skär bananen i tunna skivor och lägg ut dem ovanpå chokladmoussen. Lägg en hög med maräng ovanpå bananerna. Ringla över chokladsås. Vispa grädden fluffig.

## 3 Bred ut grädden som en hög kulle ovanpå marängerna. Spackla även kanterna på marängbotten med vispgrädde. Kavla ut sockerpastan tunt, på ett bord som är pudrat med ett lager florsocker. Lägg försiktigt sockerpastan ovanpå tårtan.

## 4 Garnering:

Pudra över lite florsocker och garnera med chokladbollsspindlar.

**5 Chokladögon och mun:**

Smält 2 bitar choklad. Måla ögon och mun med chokladen i önskad storlek på ett bakplåtspapper. Använd baksidan på en tesked. Låt chokladen stelna i kylan. Sätt fast ögon och mun på tårtan med en liten klick vispgräddde på baksidan av chokladplattorna.

**6 Spindlar:**

Forma chokladbollssmeten till spindelkroppar, runda eller avlånga. Smält chokladen över vattenbad.



**7** Doppa chokladbollarna, en i taget, i den smälta chokladen. Lägg dem på ett bakplåtspapper. Klipp spindelben, några centimeter långa av kolasnören. Stick in benen i kroppen (Tips! Tryck först håll för benen med en tändsticka). Stick in sex stycken ben i varje kropp.

**8** Strö strössel ovanpå spindelns kropp innan chokladen stelnar. Sätt ögon på spindelns kropp. (Ögon: Vi har målat en liten chokladprick med en tändsticka på de stora, runda guldströsslen).

**9** Ställ spindlarna i kylan och låt chokladen stelna. Förvara spindlarna i kylan.