

Vit choklادتårta med maräng

Recept på en lækker drip cake fylld med krämig vit choklad. Tårtan är inte särskilt svår att göra men vissa moment krävs att du förbereder dagen innan.

cirka 12 - 15 bitar



Lite träning krävs



up to 120 Min.



Ingredienser:

Chokladkräm:

1 st Gelatinblad
5 dl vispgrädde
300 g hackad vit choklad
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

Maräng:

2 st äggvitor
100 g socker
0,5 st citroner rivet skal
Dr. Oetker gelfärger röd eller annan valfri kulört

Botten:

150 g mörk choklad
8 msk mjölk
250 g mjukt smör
250 g socker
1,5 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
0,5 tsk salt
6 st ägg
300 g vetemjöl
3 tsk Dr. Oetker Bakpulver
50 g kakao
300 g creme fraiche

Chokladglasyr + Dekoration:

100 g mörk choklad
2 msk vispgrädde
2 msk smör
1 tsk Dr. Oetker flytande glykos
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White
cirka 5 - 6 msk Nonpareille

- 1 Förbered den vita chokladkrämen dagen innan, den måste vila i minst 12 timmar. Det kan också vara bra att förbereda marängerna dagen.

2 Vit chokladkräm:

Blötlägg gelatinbladet i kallt vattenbad i 5 minuter. Hetta upp grädden i en kastrull tills den nästan kokar. Ta kastrullen av värmen och rör ner finhackad vit choklad. Rör om tills chokladen är helt smält. Rör ner gelatinbladet i chokladgrädden tills det är smält, tillsätt vaniljsocker. Ställ bladningen i kylskåpet tills nästa dag, minst 12 timmar.

3 Maräng:

Lägg bakplåtspapper på en plåt. Värm ugnen till 100°C över- och undervärme alt 80°C varmluft. Vispa äggvitorna med en elvisp eller assistent på hög hastighet tills massan är helt styv. Tillsätt socker och citronskal lite i taget medan du vispar på högsta hastighet, och vispa vidare tills sockret löst sig helt. Tillsätt ev. gelfärg. Lägg marängsmeten i en spritspåse med valfri tyll och spritsa fina toppar i olika storlekar på bakplåten. Grädda marängerna i nederst i ugnen i cirka 70 minuter.

4 Botten:

Hacka chokladen grovt. Värm mjölken i en kastrull och låt chokladen smälta i mjölken. Rör smöret mjukt och smidigt med en elvisp. Tillsätt socker, vaniljpasta och salt lite i taget under omrörning tills det har blivit en fast smet. Tillsätt ett ägg i taget och vispa i ca 30 sek mellan varje ägg som tillsätts. Blanda mjöl, kakao och bakpulver och blanda ner i smeten lite i taget. Vänd till sist ned creme fraiche och chokladblandningen. Fördela smeten i 2 runda bakformar (20 cm) och grädda i nedre delen av ugnen i ca 50 minuter. Lossa kakorna från formarna, och stjälp upp de på ett galler där de får svalna.

5 Chokladglasyr:

Smält chokladen och tillsätt grädde, smör och flytande glykos. Låt glasyren svalna något så att den inte är för rinnig.

6 Montering:

Dela bottenarna på hälften så att du får 4 tårtbottnar. Vispa snabbt upp den vita chokladkrämen så att den blir luftig. Lägg en av tårtbottenarna på ett serveringsfat och bred på en $\frac{1}{4}$ av den vita chokladkrämen. Upprepa tills alla tårtbottenarna är placerade över varandra. Fördela resten av krämen på toppen och runt tårtan. Kavla ut fondanten till ett tårtlock och täck över tårtan. Jämna till kanterna. Håll chokladglasyren lite i taget över mitten av tårtan och bred försiktig ut över kanterna. Låt glasyren rinna lite ned över sidorna för en dekorativ effekt. Dekorera slutligen tårtan med marängerna och valfri dekoration från Dr. Oetker, tex Nonpareille.