

## Chokladmoussetårta med kaffe och hallon

### Botten:

100 g	smör
1	ägg
3 dl	strösocker
1,5 dl	vetemjöl
3 msk	kakao

### Moussen:

200 g	mörk blockchoklad
½ dl	starkt kaffe
3	gelatinblad
180 g	äggulor (ca 7-9 st)
75 g	strösocker
500 g	vispgrädde

### Fyllning:

1 dl	hallonsylt + lite hallon till garnering
------	---

- Sätt ugnen på 200° C.
- Smält smöret. Rör ihop socker och ägg. Blanda mjöl och kakao. Rör ihop allt.
- Fördela smeten i en rund form. Baka i ca 6 min. Låt kallna.
- Smält chokladen över vattenbad. Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Vispa äggulor och socker till det blir vitt. Brygg kaffe. Lättvispa grädden.
- Smält gelatinet i det varma kaffet. Rör i chokladen i äggvispet och sedan kaffe med gelatinet. Rör slätt. Vänd i lite av grädden. Rör tills det blir slätt. Rör i resten av grädden.
- Bred ut hallonsylt på chokladbotten. Häll på chokladmoussen. Stryk toppen slät. Ställ i frysen över natten.
- Tag ut och låt tina i kylan ett par timmar. Pudra med kakao. Garnera med några hallon.

