

# Choklادتårta

## Botten:

1 $\frac{1}{4}$ dl	vetemjöl
2 msk	kakao
$\frac{3}{4}$ dl	socker
4	ägg
80 g	smält smör

## Chokladkräm:

5 dl	vispgrädde
450 g	mörk choklad, hackad
6	äggulor
$\frac{3}{4}$ dl	socker

## Garnering:

Kakao

- Sätt ugnen på 180° C.
- Blanda mjöl och kakao väl. Vispa socker och ägg med elvisp i minst 8 min, det ska bli riktigt vitt och poröst. Tillsätt kakaomjöllet och smälta smöret. Vänd samman till en slät smet.
- Tryck fast ett bakplåtspapper i botten på en bakform med avtagbar kant. Vänd ner smeten och grädda i ca 20-25 min. Låt svalna helt.
- Skär loss runt kanten, öppna formen och dra bort pappret i botten. Dela kakan till 2 bottenar. Diska ur formen och ställ in den i kylan eller frysen.
- Häll grädden till krämen i en kastrull. Tillsätt chokladen och smält samman på svag värme under omrörning. Vispa äggulor och socker över vattenbad till en tjockkräm, 5-6 min. vänd ner chokladblandningen och vispa tills krämen svalnat, ca 8 min. Ställ in i kylan.
- Lägg en av bottenarna i den kalla formen. Fördela hälften av krämen över. Lägg den andra bottenen över och toppa med resterande kräm. Låt stå i kylan minst 5-6 timmar.
- Före servering tar man fram formen ur kylan. Doppa en ren kökshandduk i hett vatten, vrid ur och lägg handduken runt formen så lossnar kakan lättare. Upprepa processen om det behövs. Doppa en kniv i hett vatten, torka av den snabbt och putsa till kanterna. Pudra lite kakao över tårtan.

