

Chokladtårta med jordgubbar (10-12 bitar)

Botten:

1 liter	rensade jordgubbar
3,5 dl	socker
2	ägg
3,5 dl	vetemjöl
1 tsk	bikarbonat
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
1 msk	kakao
1 tsk	vaniljsocker
1 msk	vitvinsvinäger
1 dl	rapsolja
2,5 dl	filmjök
1 msk	röd karamellfärg

Frosting:

600 g	färskost (philadelphiatyp)
4,5 dl	florsocker
3 msk	färkspressad limejuice och $\frac{1}{2}$ msk rivet skal

- Sätt ugnen på 175° C.
- Smörj och bröa en form med löstagbara kanter, ca 24 cm i diameter.
- Vispa socker och ägg poröst. Blanda de torra ingredienserna och rör ner i smeten tillsammans med vinäger, olja och filmjök. Tillsätt karamellfärgen och vispa till en slät smet.
- Häll smeten i formen och grädda i 45 min. Kontrollera med en provsticka att kakan är helt torr. Låt kakan svalna helt och lossa sedan formen.
- Vispa ihop ingredienserna till frosting. Rensa och skär jordgubbarna i skivor och spara de finaste till garnering.
- Skär kakan i 3 delar. Bre ca 2,5 dl av frosting på den undre delen. Täck med ett lager jordgubbar. Lägg på den andra delen och upprepa. Lägg på den översta delen och bre ett tunt lager med frosting, ca 1,5 dl runtom. Ställ in i kylan ca 30 min för att stelna. Ta ut och bre på resten av frosting. Garnera med jordgubbarna.

