

Chokladtryffeltårta med nötter (15-20 bitar)

Botten:

150 g	margarin
3	socker
2	ägg
1 dl	kakao
2 tsk	vaniljsocker
2 dl	vetemjöl

Chokladtryffel:

1 dl	vispgrädde
50 g	margarin
300 g	vit choklad
2 dl	rostade nötter (tex mandel, hasselnötter, pistagenötter)
1 ask	färska röda vinbär (eller 2 dl frysta)

- Rosta nöterna nu valt ut (någon minut högt upp i ugnen på ca 225° C).
- Sätt ugnen på 175° C.
- Smält margarinet i en kastrull. Ta den från plattan och rör i socker, kakao och vaniljsocker. Rör ner ett ägg i taget och slutligen mjölet.
- Bre ut smeten i en smord form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter, bröad med kokos.
- Grädda i nedre delen av ugnen i ca 20 min, kakan ska vara lite lös i mitten. Låt den kallna i formen.
- Koka under tiden upp grädde och margarin i en kastrull. Ta den från plattan. Hacka chokladen, rör ner och låt den smälta. Låt tryffelns halvsteln i kylan ca 1 timme.
- Bre tryffeln över kakan och strö över nöterna. Ställ kakan i kylan.
- Garnera med vinbären strax innan du ska servera tårtan.

