

Mintchokladtårta (ca 16 bitar)

200 g	smör
200 g	mörk choklad
3	ägg
2,5 dl	socker
3 dl	vetemjöl

Glasyr

25 g	smör
1 dl	vispgrädde
20	after eight (ca 200 g)

- Sätt ugnen på 175° C.
- Lägg ett bakplåtspapper i en form (ca 25 cm i diameter) med löstagbar kant.
- Smält smöret. Lägg ner chokladen i bitar och låt smälta. Rör om då och då. Låt svalna.
- Vispa ägg och socker poröst. Tillsätt mjölet och chokladblandningen och rör till en jämn smet. Häll smeten i formen.
- Grädda i nedre delen av ugnen ca 20 min. Kakan ska inte vara helt genomgräddad.
- Låt kakan svalna något innan kanten på formen lossas. Låt kakan bli kall.
- Blanda smör, grädde och after eight i en kastrull. Smält på svag värme under omrörning. Låt blandningen kallna och bli tjockflytande.
- Bred glasyren jämt över kakan.

