

Mjökchoklادتarta

3	ägg
2 dl	strösocker
2 dl	vetemjöl
1 dl	potatismjöl
1 dl	kakao
2 tsk	bakpulver
1 dl	varmt vatten

Fyllning

200 g	mjökchoklad
3 dl	vispgrädde
3 msk	rom

Garnering

100 g	mörk choklad
1 dl	vatten
$\frac{1}{2}$ dl	strösocker
50 g	smör
50 g	skalade pistaschnötter (grovhackade)

- Sätt ugnen på 175° C
- Vispa ägg och socker pösigt.
- Blanda mjöl, potatismjöl, kakao och bakpulver och vänd ner i äggpöset. Tillsätt vattnet och rör till en jämn smet. Häll i en smord form, ca 24 cm i diameter.
- Grädda i nedre delen av ugnen ca 40 min. Låt kakan stå kvar i formen ca 5 min innan den stjälpes upp på galler och får kallna. Dela kakan i tre eller fyra delar (beroende på hur tunna bottnar du vill ha)
- Hacka mjökchokladen. Koka upp grädden och häll den över chokladen. Rör tills den smält. Tillsätt rommen och ställ smeten i kylan ca 2 timmar. Vispa fyllningen till en fluffig mousse. Lägg ihop tårtbottnarna med mousse emellan.
- Hacka den mörka chokladen. Koka upp vatten och socker i en kastrull. Lägg chokladen i kastrullen och rör tills den smält. Rör i smöret. Låt glasyren kallna.
- Häll glasyren över kakan och låt den rinna ner utmed kanten. Strö över de hackade nöterna.

