



Höstig chokladtårta

Ca 12 portioner    Svårt   Ca 120 Min.



- 1 Sätt ugnen på 175 grader. Smöra och bröa 4 st 15 cm springformar (eller grädda bottenarna i omgångar, var noga med att smöra och bröa mellan varje gräddning). Smält smöret och låt det svalna. Sikta ner vetemjöl, kakao, bakpulver, och bikarbonat i en skål och tillsätt sedan alla ingredienser till tårtbottenarna. Vispa försiktigt ihop smeten så den blir jämn. Dela smeten i 4 st lika delar och håll i formar. Grädda bottenarna ca 30 minuter. Prova med provsticka så att de är genomgräddade. Ta ut bottenarna och låt svalna ca 10 minuter i springformen innan de vänds ut på galler och får svalna helt.
- 2 Vispa tårtmoussen med den kalla mjölken tills den blir tjock och fluffig. Sätt ihop tårten genom att ta ett lager med chokladmousse mellan varje botten. Håll äggvitorna och strösockret i en skål som står över en kastrull med sjudanade vatten. Vispa äggvitorna tills sockerkristallerna smält, och ta då bort skålen från kastrullen. Fortsätt vispa med en elvisp tills blandningen är vit, fluffig och sval (ca 10 min). Tillsätt smöret lite i taget under vispning. Riv ner apelsinskalet och lite gul och röd färg. Vispa ihop till en härligt orange färg.
- 3 Bred ut ett tunt lager apelsinfrosting över den monterade tårten och ställ i kylan en stund tills lagret stelnat något. Bred sedan ut resterande frosting över tårten, och ställ i kylan igen. Hacka chokladen till toppingen och skär smöret i mindre bitar. Lägg i en kastrull och smält dem sakta. Låt toppingen svalna något så den inte är varm, lite tjockare och fortfarande rinnande. Ta ut tårten ur kylskåpet och håll toppingen ovanpå tårten. Dekorera tårten med Chokladlöv och/eller löv av färgad sockermassa.

Tårtbotten:

100 g smör
4 dl vetemjöl
1 1/2 dl kakao
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
4 dl strösocker
2 st ägg
2 dl mjölk
1 dl apelsinjuice

Fyllning:

1 påse Dr. OetkerTårtmousse
Chokladsmak
2 dl mjölk kall

Apelsinfrosting:

3 st äggvitor
1 1/2 dl strösocker
175 g smör rumsvarmt
Efter behov apelsinskal
1 Förp. Dr. Oetker gelfärg röd och gul

Chokladtopping:

100 g mörk chokad
50 g smör

Dekorering:

1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White
1 st Dr. Oetker Chokladlöv 1 förpackning
1 Förp. Dr. Oetker gelfärg gul och röd

