



Kärleksfull chokladbakelse

Ca 12 bitar



Lätt



Ca 80 Min.



Botten:

100 g smör
100 g hackad mörk choklad
3 dl strösocker
2 1/2 dl vetemjöl
3 st ägg
100 g hackad mörk choklad

Chokladmousse:

1 påse Dr. OetkerTårtmousse
Chokladsmak
2 dl mjölk kall
1 1/2 dl vispgräddde

Dekoration:

Ca 1 st Dr. Oetker Chokladhjärtan
1 förpackning
3 - 4 msk Love 4-mix (efter behov)

- 1 Sätt ugnen på 200 grader. Klä en ugnform som är ungefär 20x20 cm och en höjd på minst 6 cm, med bakplåtspapper. Smält smöret och lägg ner chokladen så att det smälter ihop till en massa. Blanda socker och mjöl i en skål och vispa ner äggen. Vänd ner smörchokladen i smeten och blanda väl, och håll sedan ner detta i den klädda ugnformen. Grädda mitt i ugnen i ca 20-25 minuter. Låt sedan svalna och försvara någon timme i kylan.
- 2 Smält den hackade chokladen i ett vattenbad och pensla sedan över den svala chokladbotten. Ställ in i kylskåpet tills chokladen stelnat. Vispa tårtmoussen med den kalla mjölken tills den blir tjock och fluffig. Vispa vispgrädden tjock, och blanda med tårtmoussen.
- 3 Bred ut chokladmoussen över chokladlagret och ställ återigen i kylskåpet tills servering (minst 3 h). Ta ut kakan ur formen och skär den i kvadratiska bitar. Dekorera med chokladhjärtan på kanten av bakelsen och strössla hjärtan på ovensidan.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · www.oetker.se
E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80