



Hjärtlig choklادتårta

Ca 10 - 12 portioner



Genomsnitt



Ca 120 Min.



Tårtbotten:

- 3 1/2 dl vetemjöl
- 4 dl strösocker
- 1 1/2 dl kakao
- 1 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
- 1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 1 krm salt
- 2 st ägg
- 2 dl filmjök
- 75 g smör
- 1 1/2 dl kaffe hett

Fyllning och topping:

- 500 g mörk choklad (70%)
- 300 g mjukt smör osaltat
- 3/4 dl kakao
- 1 1/2 dl florsocker
- En nypa salt
- 2 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 3/4 dl vispgrädde

Dekoration:

- Efter behov Dr. Oetker Chokladhjärtan
- Ca 4 - 6 msk Choco dekor 4-mix (efter behov)

1 Sätt ugnen på 175 grader. Smöra och bröa 3 st 15 cm springformar med lite vetemjöl. Smält smöret. Rör ihop mjöl, socker, kakao, bikarbonat, vaniljsocker och salt i en stor skål. Tillsätt ägg, filmjök och smält smör, rör tills smeten är jämn. Rör till sist i det heta kaffet. Häll smeten i springformarna (lika mycket i varje) och grädda i mitten av ugnen 25-30 minuter. Låt bottnarna svalna 10 minuter innan de placeras på galler för att svalna helt.

2 Fyllning och topping:

Smält chokladen över ett vattenbad. Låt svalna. Rör ihop smör, kakao, florsocker, vaniljsocker och salt. Tillsätt grädde och choklad och vispa tills den blir ljus och fluffig.

3 Montera tårtan:

Bred ut fyllning på varje botten och montera bottnarna på varandra. Bred sedan fyllning över hela tårtan, spara dock lite till toppingen. Ställ tårtan i kylen i ca 20 minuter så fyllningen stelnar. Resterande topping fyller du i en spritspåse med stjärntyll. Spritsa ut "snurror" och dekorera med Chokladhjärtan och Choco dekor. Servera rumstempererad och om tårtan förvaras i kylskåp bör den tas fram 1-2 timmar innan servering eftersom toppingen stelnar och blir hård när den är kall.

