

Spöktårta med chokladmousse och marängsvissfyllning

Ca 12 bitar



Lätt



Ca 60 Min.



Ingredienser:

100 g mörk chokad
1 Förp. färdigköpta marängbottnar
(2 st bottnar)
1 påse Dr. OetkerTärtmousse
Chokladsmak
2 1/2 dl mjölk
1 st banan
Ca 1 - 2 dl maränger
Efter behov chokladsås
5 dl vispgrädde

Garnering:

1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant
White
Efter behov florsocker
Efter behov chokladbollsspindlar

Chokladbollsspindlar:

sats chokladbollssmet
100 g mörk chokad
1 Förp. kolasnören
1 Förp. Dr. Oetker Black & Gold
ströselmix



III. 1

1 Tårta:

Smält chokladen över vattenbad. Pensla chokladen på marängbottnarna. Lägg dem på varandra. Låt chokladen stelna i kylan. Blanda tärtmoussen med mjölken (enligt anvisningarna på förpackningen). Bred ut chokladmoussen på marängbottnen.

2 Skär bananen i tunna skivor och lägg ut dem ovanpå chokladmoussen. Lägg en hög med maränger ovanpå bananerna. Ringla över chokladsås. Vispa grädden fluffig.

3 Bred ut grädden som en hög kulle ovanpå marängerna. Spackla även kanterna på marängbottnen med vispgrädde. Kavla ut sockerpastan tunt, på ett bord som är pudrat med ett lager florsocker. Lägg försiktigt sockerpastan ovanpå tårtan.

4 Garnering:

Pudra över lite florsocker och garnera med chokladbollsspindlar.

5 Chokladögon och mun:

Smält 2 bitar choklad. Måla ögon och mun med chokladen i önskad storlek på ett bakplåtspapper. Använd baksidan på en tesked. Låt chokladen stelna i kylan. Sätt fast ögon och mun på tårtan med en liten klick vispgrädde på baksidan av chokladplattorna.

6 Spindlar:

Forma chokladbollssmeten till spindelkroppar, runda eller avlånga. Smält chokladen över vattenbad.

7 Doppa chokladbollarna, en i taget, i den smälta chokladen. Lägg dem på ett bakplåtspapper. Klipp spindelben, några centimeter långa av kolasnören. Stick in benen i kroppen (Tips! Tryck först hål för benen med en tändsticka). Stick in sex stycken ben i varje kropp.



- 8 Strö strössel ovanpå spindelns kropp innan chokladen stelnar. Sätt ögon på spindelns. (Ögon: Vi har målat en liten chokladprick med en tändsticka på de stora, runda guldströsslen).
- 9 Ställ spindlarna i kylan och låt chokladen stelna. Förvara spindlarna i kylan.



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