

Choklادتarta med fluffig ostkräm

Istället för bröllopstårta: en fyllig chokladkaka med moln av färskostkräm dekorerad med sockerblommor.



RECEPT för 2 tårter

Två tårter räcker till 30-35 personer.

Chokladsmeten

300g choklad, finhackad
300g smör
6 ägg
5 dl fint strösocker
3 dl fint vetemjöl
1 dl kakao
2 tsk vaniljsocker
1 tsk bakpulver

Ostsmeten

450g philadelphiaost eller annan färskost
2 små ägg
4,5 dl florsocker
1,5 msk vaniljsocker
1,5 msk siktat potatismjöl

Till glasering

250g mörk choklad, finhackad
1,5 msk rapsolja

GÖR SÅ HÄR:

Smält smöret i en kastrull. Ta kastrullen från spisen och lägg i chokladen. Rör om tills chokladen smält. Vispa smör och strösocker fluffigt. Sikta vetemjöl, kakao, vaniljsocker och bakpulver. Smöra och bröa två formar, runda eller avlånga. Häll den avsvalnade chokladmassan omväxlande med vetemjölet ned i äggsmeten. Häll hälften ned i formen. Rör osten med ägg, flor- och vaniljsocker till en jämn smet. Sikta ned potatismjölet. Lägg ned massan i klickar ned i chokladen och häll ned resten av chokladmassan ovanpå.

Grädda i 200 grader i 25-30 minuter tills kakan fått höjd och börjat spricka på ovensidan. Kakan ska vara crèmeaktigt lös inuti! Låt svalna och låt stå i kylskåp ett dygn.

Smält chokladen försiktigt i vattenbad, tillsätt oljan och glasera med smält choklad. Dekorera gärna med sockerblommor, silverpärlor eller annat som passar. Kan serveras med fördel till färska bär eller färsk mango.