

Tårta med kladdig chokladbotten och len vit chokladmousse.

Bjud på en lyxig tårta med en kladdig chokladbotten och en len vit chokladmousse ovanpå. Allt är toppat med en härlig kolasås som jag smaksatt med rom. Dekorera med färska bär och blommor. Jag älskar kombinationen av vit chokladmousse och kladdig chokladbotten. Det blir så gott!



40 MIN

Bakverk

Dessert

Bär

Chokladbotten

Ingredienser:

150 g smör
3 dl strösocker
2 ägg
5 msk kakao
2 dl vetemjöl

Gör så här:

1. Smält smöret i en kastrull och låt svalna lite. Rör i sockret.
2. Blanda i äggen, ett i taget. Tillsätt kakao och vetemjöl, rör till en jämn smet.

3. Klä en springform med bakplåtspapper och fyll formen med smeten. Grädda i 180 °C i cirka 20 minuter. Kakan ska fortfarande vara lite kladdig i mitten.
4. Låt svalna helt i kylskåp minst 1 timme.

Vit chokladmousse

Ingredienser:

180 g vit choklad
2 dl vispgrädde
2 rumstempererade äggulor

Gör så här:

1. Smält den vita chokladen i ett vattenbad. Låt svalna så den får rumstemperatur.
2. Vispa grädden, inte för hårt.
3. Blanda försiktigt ner äggulorna, en i taget i chokladen. Tillsätt ett par matskedar av den vispade grädden medan du rör om.
4. Rör sedan ihop grädden med chokladen och äggulorna till en fluffig mousse.

Kolasås

Ingredienser:

1 1/2 dl sirap
1 1/2 dl strösocker
1 1/2 dl grädde
2 msk Don Papa Rum

Gör så här:

1. Blanda sirap, socker, grädde och rom i en kastrull, låt koka upp och sedan småkoka i 5 minuter eller tills den fått en gyllene färg.
2. Tänk på att såsen blir mycket segare när den svalnar, så var inte orolig om den känns för lös.
3. Bred chokladmoussen över den kalla chokladbotten, ringla kolasåsen över och låt stå i kylan minst 4 timmar. Dekorera med färsk bär och blommor.



Spara i lista

Don Papa Rum

Systembolagsnummer: 88567

449,00 kr

Don Papa Rum har en angenämt och fruktig doft som bjuder på en nyanserad smak av vanilj, honung, apelsin, moscovadosocker och kanderad frukt med tydliga exotiska toner.

Drick Don Papa Rum som den är, med lite is eller som bas i din favoritcocktail. Eller smaksätt desserter och bakverk.

Se också



Dessertvin - att välja dryck till efterrätten.

Vår dryckeseexpert berättar vad du ska tänka på när du väljer dryck till efterrätten och djupdyker sen i äppeldesserter.

[Läs mer](#)



Vegansk kladdkaka utan socker.

En vegansk kladdkaka utan socker, där smör är utbytt mot kokosolja och ägg mot blötlagda chiafrön. Sötman får den från naturligt söta dadlar.

[Läs mer](#)



Kladdkaka med Amarula gräddlikör.

Vårt recept på en härligt kladdig kladdkaka smaksatt med den läckra gräddlikören Amarula!

[Läs mer](#)



Romdringar - 10 recept med rom som bas.

Här ger vi dig ett urval på klassiska och mer unika romdringar, som passar utmärkt att svalka sig med under varma sommardagar eller att bjuda gästerna på innan middagen.

[Läs mer](#)

Utskrift