

Choklادتårta med dulce de lechefyllning och brynt smörfrosting.

Här hittar ni underbar tårta med dulce de lechefyllning som möter chokladkräm, chokladbottnar och en ljuvlig frosting av brynt smör. Till påsk är den fin att dekorera med chokladägg och rostad mandell! Tårtor mår överlag bra av att få stå ett dygn i kylan innan de ska ätas och den här är inget undantag.

Den här tårtan görs allra enklast i 3 steg:

Dag 1: grädda chokladbottnar och förbered chokladkräm och frosting.

Dag 2: gör dulce de lechefyllning, fyll och spackla tårtan.

Dag 3: dekorera tårtan.

/Linnéa Seidel



5

Dessert

Påsk

Botten:

Ingredienser:

2 dl mjölk

1 1/2 dl kakao

1 1/2 dl strösocker
150 g mjukt smör
2 ägg
3 dl mjöl
1 knivsudd vaniljpulver
1 1/2 tsk bakpulver
1 nypa salt

Gör så här:

1. Värm mjölken tillsammans med kakao och 1/2 dl av sockret.
2. Vispa smör och resterande sockermängd (1 dl) pösigt.
3. Tillsätt äggen, ett i taget och fortsätt vispa.
4. Blanda mjöl, vanilj, bakpulver och salt i en separat skål. Blanda i det växelvis med den varma mjölken. Rör om väl.
5. Häll upp smeten i en 15 cm bred, rund form klädd med bakplåtspapper. Grädda i 175°C i nedre delen av ugnen i cirka 35-45 minuter eller tills chokladbotten är klar.
6. Låt svalna helt på galler. Skär av "toppen" så du får en rak kaka. Dela kakan i 3 lika stora bottnar.

Chokladkräm:

Ingredienser:

3 dl vispgrädde
200 g mjölkchoklad

Gör så här:

1. Värm grädden i en kastrull, tag av från värmen, finhacka chokladen och blanda i den. Rör tills all choklad smält.
2. Ställ kallt, gärna över natten.
3. Vispa sedan upp med en elvisp till en tjock chokladkräm.

Dulce de lechefyllning:

Ingredienser:

3 dl vispgrädde
1 burk á 400 g Dulce de leche (karamelliserad mjölk)
1 nypa flingsalt

Gör så här:

1. Vispa grädden riktigt hårt.
2. Tillsätt dulce de leche och blanda tillsammans med lite flingsalt till en slät kräm.

Brynt smörfrosting:

Ingredienser:

300 g smör
200 g färskost
ca 400 g florsocker

Gör så här:

1. Bryn smöret i en kastrull. Häll ner i en ren bunke och låt stelna i kylen.
2. Tag ut ur kylen och låt smöret bli rumstempererat.
3. Vispa upp smöret och tillsätt färskosten. Vispa till en slät kräm.
4. Ha i florsocker, lite i taget.

Montera tårtan såhär:

Ingredienser:

Gör så här:

1. Lägg ut 4 bitar bakplåtspapper på ett tårftat.

- Lägg på en botten. Splitsa ut en rand av chokladkrämen längst ut på botten.
- Fyll på med dulce de lecheyfllning innanför.
- Lägg på en botten till och upprepa. Lägg sedan på den tredje och sista botten.
- Låt gärna tårtan stå kallt 1 timme.
- Splitsa sedan ut brynt smörfrosting runt om tårtan.
- Dekorera med chokladägg och rostad, flagad mandel.
- Lossa försiktigt de 4 bitarna bakplåtspapper som sitter under tårtan.
- Klar och redo att ätas!

Dryck till choklادتårta:



Spara i lista

Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC

Systembolagsnummer: 8119

165,00 kr

Till Linnéas maffiga choklادتårta rekommenderar vi detta desservin med söta toner av torkad aprikos, russin, nötter och chokladkola i samspel med vanilj och en liten aromatisk kryddighet. Vinet är nyansrikt och smaken sitter kvar länge i munnen.



Spara i lista

Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Ett annat gott vin till påskdesserten är Nederburgs Noble Late Harvest. Ett dessertvin med mycket söt smak av tropiska och torkade frukter, honung och nötter. Vinet har en balanserad syra och lång söt eftersmak.

Påskmeny 2021:



Rotfruktschips med amerikansk löjrom och vispad crème fraîche.

Rotfruktschips med amerikansk löjrom och vispad crème fraîche kan vara ett av världens bästa tillugg. Ruskigt enkelt men imponerar alltid på gästerna.

[Läs mer](#)



Påksill med palsternacka, gurka, dill och gräslök.

En fräsch påksill som lättar upp den tunga maten vi ofta äter under högtiderna. Sillen smaksätts med palsternacka, gurka, dill och gräslök och blir ett trevligt inslag på påskbordet.

[Läs mer](#)



Hel laxsida med rostad potatissallad.

Det här goda receptet på hel laxsida med rostad potatissallad är ett perfekt alternativ till påskmiddagen som räcker till hela familjen.

[Läs mer](#)



Lammgryta med späda morötter.

En matig lammgryta med späda morötter som är lika god till kokt ris som potatis.

[Läs mer](#)



Biscotti med äpple.

Biscotti med smak av äpple, apelsin, kanel och mandel som är supergoda till kaffet och en skvätt calvados.

Läs mer

Utskrift