

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

PÅ TALLRIKENS CHOKLADTÅRTA: "4 NYANSER AV BRUNT"



1 tårta (12 portioner, minst)

Browniebotten:

- 150 g smör osaltat
- 2,75 dl strösocker
- 1,5 dl kakao
- 0,5 tsk salt
- 1 tsk vaniljsocker
- 2 ägg
- 1 dl vetemjöl

Mörk chokladmousse:

- 150 g mörk choklad 70%
- 2,75 dl vispgrädd
- 1 tsk gelantinpulver
- 1 msk kallt vatten

Mjökchokladmousse:

- 150 g mjökchoklad
- 2,75 dl vispgrädd
- 1 tsk gelantinpulver
- 1 msk kallt vatten

Vit chokladgrädd:

- 50 g vit choklad

Gör så här:

Brownie:

1. Sätt ugnen på 160°C.
2. Smörj en springform (22 cm diameter) med smör.
3. Smält smöret i kastrull. Blanda ner socker, kakao, salt och vaniljsocker i det smälta smöret. Blanda sedan ner ett ägg i taget och tillsätt slutligen mjöl, lite i taget. Blanda till en jämn smet.
4. Fördela smeten i springformen och grädda i mitten av ugnen i ca 25 minuter. Du kan prova med sticka om den är klar. Den ska inte vara kletig i mitten. Ta ut och låt svalna.
5. Lossa och ta ur från springformen. Ta hjälp av stekspade eller kniv om den sitter fast i botten. Klipp remsor av bakplåtspapper och klä springformens kanter. Lägg tillbaka browniebotten i den klädda formen.

Mörk chokladmousse:

1. Smält chokladen i skål med vattenbad. Tillsätt 1,25 dl grädd och blanda. Lägg gelantinet i skål med 1 msk

- 2 dl vispgrädde

Topping: guldströssel (kan uteslutas)

Att servera till:

- 1 ask hallon
- 1 ask blåbär
- 1/2 dl flytande honung
- Saften från 1 apelsin

vatten. Låt stå i 5-10 minuter. Ställ skålen i vattenbadet så pulvret hel löses upp. Blanda sedan ner i chokladsmeten. Låt svalna till rumstemperatur. Blanda sedan i resten av grädden (1,5 dl).

2. Häll moussen över browniebotten i den bakplåtspappersklädda springformen.
3. Ställ i kylskåp i ca 20 minuter.

Mjölkkokladmousse:

1. Samma procedur som den mörka moussen. Häll sedan den ljusa moussen över det första lagret med mörka mousse i springformen. Ställ formen i kyl för att moussen ska stelna i minst 4 timmar.

Vit chokladgrädde:

1. Värm grädden i kastrull och tillsätt chokladen som får smälta. OBS! grädden får inte koka. Ställ sedan i kyl.

Marinerade bär:

1. Dela gärna bären på hälften.
2. Blanda honungen med saften från 1 apelsin. Häll blandingen över bären . Blanda försiktigt så bären täcks av marinaden. Ställ i kyl att marinera en stund.
3. Servering:
4. Öppna formen och avlägsna försiktigt bakplåtspappret. Antingen serverar du tårtan hel eller skär upp i portionsbitar. Tänk på att kakan är mäktig. ;-)
5. Vispa chokladgrädden och spritsa toppar över tårtan eller på portionsbitarna. Toppa med lite guldströssel om du vill. Servera med dem marinerade bären.
6. Njut!