

## Choklad- och espressotårta med dulce de leche och havssalt

Här kommer receptet på den otroligt goda choklad- och espressotårten som vi hade på Millys kalas. Den blir väldigt hög och maffig med fyra bottnar. Enligt receptet ska det vara en springform som är cirka 15 cm i diameter, men min form som jag har är ungefär 20 cm i diameter så jag tog receptet 1,5 gång. Tårten blev jättestor, så Stefan tog med sig en bit på jobbet idag. Jag tar nog en bit till jag också!



## Choklad- och espressotårta med dulce de leche och havssalt

### Chokladbottnar

- 75 g smör
- 4 1/2 dl vetemjöl
- 1 1/2 dl kakao
- 1 1/2 tsk bakpulver
- 1 1/2 tsk bikarbonat
- 3 3/4 dl strösocker
- 2 st medelstora ägg

2 1/4 dl mjölk

1 1/2 dl starkt hett kaffe eller kokande vatten

**Choklad- och espressofrosting**

200 g mörk choklad (70 %)

300 g rumsvarmt smör

1 1/2 dl kakao

1/2 tsk vaniljpulver eller fröna från 1 vaniljstång

4 msk espresso eller starkt kaffe eller 4 msk vispgrädde

3 1/2 – 4 dl florsocker

**Fyllning**

1 1/2 dl dulce de leche

Havssalt



## **Chokladbotten**

Värm ugnen till 175 grader. Smörj och mjöla två bakformar, cirka 15 cm i diameter, eller baka i omgångar i samma form. Smält smöret och låt det svalna. Sikta ner mjöl, kakao, bakpulver och bikarbonat i en stor skål eller bunke. Tillsätt övriga ingredienser och vispa i ett par minuter till en slät smet. Fördela smeten jämnt mellan formarna. Grädda bottnarna i 30–35 minuter. Låt bottnarna svalna i 15 minuter innan du stälper upp dem på ett galler.

## **Choklad- och espressofrosting**

Smält chokladen över vattenbad eller i mikro. Ställ åt sidan och låt svalna till rumstemperatur. Vispa smöret ljukt och krämigt. Tillsätt florsocker och kakao lite i taget tills blandningen är jämn. Blanda i den smälta chokladen och vaniljpulvret. Tillsätt espresso, kaffe eller grädde lite i taget och vispa i ett par minuter tills frostingen är slät och glansig.

## **Sätta ihop tårtan**

Dela båda bottnarna på mitten till fyra tunnare bottnar. Lägg den första bottnen på ett tårtdfat eller en tårtbricka. Bred ut dulce de leche över bottnen. Bred sedan ut ett jämnt lager frosting över bottnen. Strö några flingor havssalt ovanpå. Upprepa tills du har använt tre bottnar. Lägg den fjärde bottnen överst med den skurna sidan ner. Bred ett tunt lager frosting över hela tårtan. Låt tårtan stå i kylan i cirka 20 minuter (detta är inte absolut nödvändigt men gör att det blir jämnare när du ska lägga på nästa lager frosting) eller tills frostingen har stelnat något (skålen med frosting kan stå framme under tiden).

Bred resten av frostingen över hela tårtan i ett jämnt lager. Ställ tårtan på ett snurrande fat om du har ett sådant. Snurra på fatet samtidigt som du håller en spatel eller en sked (använd baksidan på skeden) försiktigt mot frostingen så att det bildas ett mönster. Tårtreceptet kommer från [Linda Lomelinos blogg](#), där kan du se mönstret ännu bättre.

Dekorera med hjärtan eller flaggor och några flingor havssalt.