

Stellas chokladtårta med bär

Igår firade vi Stella som fyllde 12 år. Tyvärr slog vädret om till regn, men det struntade vi i och satt ute och fikade ändå. Stella beställde en chokladtårta och så fick det bli. Jag hittade receptet och Stella gjorde tårtan. Den blev så himla läcker och god. En chokladälskares dröm!

Kan även rekommendera de här chokladtårtorna: [Marängtårta med browniebotten och chokladswirl](#) , [knäckig coco popstårta med chokladsås och bär](#) och [choklad- och espressotårta med dulce de leche och havssalt](#).





Foto: Therese Wiklund

Chokladtårta med bär

Tårtbotten

150 g vetemjöl
250 g socker
50 g kakao
1 tsk bikarbonat
1 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
1 tsk salt
1 st ägg
1 ¼ dl kaffe
1 ¼ dl mjölk
1 ½ dl rapsolja

Chokladkräm

200 g mörk chokad
300 g mjukt smör
170 g florsocker
En nypa salt
1 tsk vaniljsocker

Dekoration

300 g jordgubbar och röda vinbär eller andra färska bär
Toffifee och Maltesers eller annat chokladgodis

GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 175 grader. Klä en springform (22 cm) med bakplåtspapper. Blanda samman de torra ingredienserna till botten. Tillsätt de blöta ingredienserna och rör ihop till en slät smet. Häll smeten i en springform. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 45 minuter, använd en provsticka för att se om kakan är färdiggräddad. Låt kakan svalna helt i formen. Dela den därefter i två bottenar med hjälp av en brödkniv.

Grovhacka och smält chokladen till chokladkrämen över vattenbad eller i mikro. Låt svalna. Vispa smör, florsocker, salt och vaniljsocker tills du får en vit kräm. Vispa sedan långsammare under tiden som du tillsätter chokladen. Vispa tills krämen får en skinande konsistens.

Lägg den nedersta botten på ett serveringsfat. Fördela hälften av chokladkrämen över botten. Lägg på den andra botten och fördela resten av krämen över tårtan. Dekorera tårtan med färska bär och chokladgodis.

Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat

<https://gradinskan.se>

Receptet kommer från [Dr. Oetker](#).