

Midwife cake *Choklادتårta/bakelse till*

INTERNATIONELLA BARNMORSKEDAGEN



Choklادتårtan:

150 g smör eller margarin
180 g mörk kvalitetschoklad
170 g Marabou Premium dark chocolate & mousse
5 hela ägg
2 dl strösocker
¾ dl vetemjöl

Dekoration: Röd marsipan

Till servering: Vispad grädde och hallon

Sätt ugnen på 175°C. Smörj och pudra en form med löstagbar kant med kakao (hjärtaform). Bryt chokladen i bitar. Smält smör och choklad i vattenbad eller i micro. De olika chokladsorterna för sig. Vispa ägg och socker i en bunke med elvisp, i några minuter. Blanda försiktig i mjöl och den smälta chokladen. Häll smeten i formen. Grädda mitt i ugnen ca 25 minuter. Kontrollera med provsticka, den ska fortfarande vara lite kladdig i mitten. Låt svalna. Klä formen med plast, lägg i mandelbotten. Lägg sedan choklادتårtan ovanpå. Låt stå ett tag i kylan, gärna över natten.

Dekoration: Röd marsipan. Kavla ut och skär en bred längd som läggs runt kakan. Innan servering pudra kakan med florsocker eller kakao och lägg på marsipanfiguren. Servera med vispad hallongrädde.

Det går lika bra att göra bakelser. Gör dubbel sats och grädda i långpanna. Stansa ut hjärtan med en kakform (ex. pepparkaksform).

Mandelbotten:

75 g mörk kvalitetschoklad, 70%
100 g mandelmassa
2 st äggulor
2 st äggvitor
1/5 dl strösocker
1 ½ msk kakao

Tårtbotten: Sätt ugnen på 175°. Spänn fast bakplåtspapper i botten på en form med löstagbar kant i form av ett hjärta. Dela chokladen i bitar och smält den över vattenbad. Ställ åt sidan och låt svalna. Riv under tiden mandelmassan fint. Vispa samman mandelmassa och äggulor till en kräm. Vispa äggvitor till skum. Tillsätt strösocker under vispning och vispa till ett styvt skum. Sikta ner kakao i ägg- och mandelmassekrämen. Vänd i den avsvalnade chokladen och slutligen äggviteskummet, lite i taget. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen ca 15 min. Ta ut och låt svalna.



RECEPT & FOTO ANN JALDEGREN, BARNMORSKA