

Chokladfudgetårta



Tips: Servera med en klick lättvispad grädde, glass och färska bär eller en fräsch och syrlig fruktsallad.

{0} port. ⌚ ca 1 tim. 0 min.

Ingredienser

150 gram smör
2 st ägg
2,5 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
1 msk kaffe, kallt
1,5 dl vetemjöl
0,5 dl kakao
1 tsk bakpulver

Fudge
1,5 dl vispgrädde
1,5 dl strösocker
2 msk ljus sirap
100 gram mörk choklad, (gärna 70 proc kakaohalt)
75 gram smör, rumstempererat

Garnering
1 msk kakao

Tillagning

ca 10 bitar

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Smält smöret och låt det svalna. Vispa ihop ägg, socker och vaniljsocker. Tillsätt kaffet. Sikta i mjöl, kakao och bakpulver. Rör i det smälta smöret.
3. Häll smeten i en smord form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Grädda mitt i ugnen ca 20 minuter. Låt kakan svalna i formen. *håll sen över fudge*
4. Blanda grädde, socker, sirap och choklad i en kastrull. Låt koka under omrörning några minuter till en tjock och blank smet. Ta kastrullen från plattan och rör i smöret. Häll smeten på chokladbotten och låt kakan kallna.
5. Pudra över kakao.

[i]Receptet kommer från "Choklad" (Natur & Kultur) av Elisabeth Johansson
Foto: Susanna Blåvarg
[/i]

Receptet är skapat av: Svenska Dagbladet