

# Chokladtårta

*Kanske inget för bantaren, men... Tårtan går utmärkt att lägga ihop dagen innan serveringen och även att frysa.*

Ungnsvärme 200 grader.

## Bottnar

200 g smör eller margarin 2 dl socker

1 tsk vanillinsocker

1 ägg

3½ dl vetemjöl

1. Markera fyra cirklar på baksidan av bakpapper som var och en mäter ca 23 cm i diameter. Vänd papperna och lägg dem på bakplåt.
2. Rör matfettet, sockret och vanillinsockret vitt och poröst. Tillsätt ägget och rör om. Blanda sist ner vetemjölet och rör samman till en slät smet.
3. Bred ut smeten tunt och jämnt innanför markeringarna på bakpapperna.
4. Grädda bottenarna i mitten av ugnen till gyllenbrun färg, ca 10 minuter. Låt dem kallna på plåten.

## Chokladkräm

5 äggulor

1 dl socker

1 ½ dl vispgrädde

1 ½ tsk snabbkaffepulver

200 g mörk choklad

100 g smör eller margarin

20 sötmandlar

5. Finhacka mandlarna som ska vara i chokladkrämen och strö ut dem på en bakplåt. Vid sidan om strös den flagade mandeln till garneringen.
6. Ställ in plåten i mitten av ugnen och rosta till gyllenbrun färg, 4–5 minuter. Rör om någon gång under tiden så att rostningen blir jämn. Låt mandeln kallna på plåten.
7. Mät upp äggulorna, sockret och vispgrädden i en kastrull.
8. Sjud upp blandningen under omrörnin, och ta genast kastrullen från värmen då den tjocknat. Krämen får ej koka.
9. Tillsätt snabbkaffepulvret i den heta krämen. Bryt chokladen i små bitar och blanda ner samtidigt som matfettet tillsätts klickvis.
10. Rör om tills alltsammans smält till en slät kräm. Ställ åt sidan att svalna en stund.

## Hopläggning och garnering

1 ½ dl flagad mandel

11. Lossa varsamt bottenarna från bakpapperna och lägg den ena på ett tårtfat. Bred ut ett jämnt lager chokladkräm över bottenen och strö över lite av den hackade rostade mandeln.
12. Fortsätt varva på detta sätt och avsluta med ett lager chokladkräm överst på tårtan.
13. Strö över den flagade mandeln.
14. Förvara tårtan kallt.