

Recept från Sven o Pias samling

Herrgårdens choklادتårta

En mycket god och dryg kaka som bör avnjutas med kall vispad osockrad grädde, och svart kaffe, ev också en smutt konjak eller armangac.

Tag fram alla ingredienserna i god tid och sätt ugnen på 175 °C.

Kakan:

125 gr smör

125 gr siktat florsocker

1 msk vaniljsocker

125 gr smält och något avsvanad mörk blockchoklad

125 gr skållad, skalad och malen (eller finhackad) sötmandel

4 ägg-gulor

1 dl siktat vetemjöl

4 hårt vispade äggvitor

Beredningen:

Rör smör, socker och vaniljpulver till en smidig massa. Blanda i tur och ordning ned chokladen, mandeln och äggula. Sedan vetemjölet. Vänd till sist ned äggvitan. Ös smeten i en smord och bröad springform ca 25 cm. Grädda ca 55 min på galler i mitten av ugnen. Låt den färdiga kakan svalna i den öppnade formen, stjälp sedan över den på tårifatet. Lägg gärna ett smörgåspapper över medan kakan svalnar fullständigt.

Glasyren:

50 gr smält och något avsvanat smör

1 dl siktat kakao-pulver

1/4 dl mjölk

3 dl siktat florsocker

1 msk konjak

Beredningen (blanda inte ingredienserna förrän kakan svalnat):

Borsta bort alla lösa smulor från kakan. Blanda ner kakaon i det svalnade smöret. Tillsätt mjölken. Rör sedan i florsockret, blanda väl. Tillsätt konjaken och rör om väl men inte för länge. Bred snabbt glasyren över kakan, avsluta gärna med att "forma" glasyren genom att dra upp små toppar eller "rita" i glasyren med en slick eller sked. Ställ kallt medan glasyren stelnar (kan ta 3-4 timmar).

Serveras med osockrad uppvispad kall grädde.

Kakan är hållbar i kylskåp flera dagar, täckt med al-folie. Kan frysas.