

DIY
by Panduro

 INSTRUKTION



88283

Thomas choklادتårta

Gör en klassisk choklادتårta i ny tappning! Med layer cake-formen är det enkelt att göra alla bottnar på en gång, med olika smaker och färger.

Tårtbotten

10 ägg
6 dl strösocker
3 dl vetemjöl
3 dl potatismjöl
4 tsk bakpulver
4 tsk vaniljsocker
Kakao

Sätt ugnen på 175 grader.
Vispa ägg och socker poröst med elvisp i fem minuter. Blanda ihop övriga ingredienser och vänd ner dem i äggblandningen. Dela upp smeten i fyra skålar och tillsätt kakao, så att du stegvis får en mer "chokladig" färg.

Smörj de fyra formarna och håll ner smeten. Grädda i ca 20 minuter. Gör stickprov för att se om de är klara.

Smörkräm

250 g smör
8 dl florsocker
4 tsk kokande vatten
120 g smält Odensechokad (lite avsvalnad)

Vispa smöret fluffigt i minst 10 min (blir krämigare smörkräm som smakar mindre smör då). Tillsätt florsockret lite i taget. Avsluta med att hälla i vatten och choklad under omrörning. Tillsätt mer vatten om du vill ha lösare konsistens.

thomas

