

Chokoladetærte

Opskrift til 8 stykker

Intens og tung chokoladecake med en sprød kiksebund og den lækreste bløde chokoladeganache på toppen

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter + et par timers køletid

Samlet tid

40 minutter + køletiden

Ingredienser

Kiksebund

- 5 digestive kiks
- 100 g hasselnødder eller mandler
- 40 g smør
- 3 spsk. kakao

Creme

- 5 digestive kiks
- 100 g hasselnødder eller mandler
- 1 dl vand
- 1 spsk. loppefrøskaller HUSK

Chokoladeganache

- 1/4 liter piskefløde
- 100 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader og giv hasselnødderne 10 minutters tid her i (både dem til bunden og til cremen, så 200 g)
2. Fjern skallerne fra hasselnødderne, det er nemmest at komme dem i et viskestykke og gnide skallerne af, så du ikke brænder hænderne. Kasser skallerne og kom nødderne i en blender sammen med kiksene (alle 10 kiks). Blend til mel
3. Nu deles det i to, kom halvdelen af nødde-kiksemelet i en skål sammen med smør og kakao. Den anden halvdel lader du blive tilbage i blenderen
4. Mas massen i skålen sammen og kom den i bunden af en springform – stil den på køl
5. I blenderen kommer du vand og loppefrøskaller og blender igen.
6. Smør denne creme ud på bunden og stil atter på køl

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

7. Så skal chokoladeganachen laves: kom fløde i en gryde og rør rundt under opvarmning (middelvarme). Når fløden koger skal det bare have et minuts tid. Sluk for varmen og stil til side
8. Hak din chokolade og kom den i gryden – lad det stå og trække nogle minutter
9. Rør så rundt og kom ganachen i en skål, så den kan køle
10. Når den er kold hældes den over kagen, som atter stilles på køl. Efter et par timer i køleskabet, sætter chokoladeganachen sig. Du kan evt. lige smide den i fryseren de sidste 10 minutter for at speede processen op