



Chokladfudgetårta

Vin: Senhora do Convento LBV 2010

Ingredienser tårtbotten

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

Ingredienser fudge

1,5 dl vispgrädde
1,5 dl strösocker
100 g mörk choklad
2 msk sirap
75 g rumstempererat smör

Tillagning tårtbotten

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smörj en form med löstagbar kant, cirka 24 cm i diameter.
2. Smält smöret och låt det svalna.
3. Vispa ägg, socker och vaniljsocker poröst. Tillsätt det kalla kaffet.
4. Bland ihop mjöl, kakao och bakpulver. Sikta ned i äggblandningen. Rör i det smälta smöret.
5. Häll smeten i formen. Grädda mitt i ugnen i cirka 20 minuter. Låt kakan svalna i formen.

Tillagning chokladfudge

1. Blanda grädde, socker, sirap och choklad i en kastrull. Låt koka under omröring några minuter till en tjock och bland smet.
2. Ta kastrullen från värmen och rör i smöret. Häll smeten över chokladkakan och låt kakan svalna.
3. Servera med en klick grädde alternativt med färska bär.