



COOKING PASSION SINCE 1877

## TIRAMISUTÅRTA MED CHOKLAD



4 portioner

### INGREDIENSER

#### FYLLNING

500 g mascarponeost  
300 g kvarg  
100 g florsocker  
250 ml nybryggd espresso  
6 cl amaretto

#### SOCKERKAKSBOTTEN

4 medelstora ägg  
90 g socker  
1 nypa salt  
60 g mjöl  
20 g kakaopulver  
30 g potatismjöl  
½ tsk bakpulver

#### PLUS

150 g god mörk choklad  
Kakaopulver för att pudra

### TILLAGNING

Rör ihop mascarpone, kvarg och florsocker till en jämn smet och stoppa i kylan. Låt espresson svalna, blanda med amaretto och kyl för senare användning.  
Sätt ugnen på 180°C, över-/undervärme. Klä en liten springform (vår är 16 cm i diameter) med bakplåtspapper.

Separera äggen. Vispa äggvitorna med en nypa salt i en skål till fast konsistens och håll samtidigt i hälften av sockret. Vispa ihop äggulorna med resten av sockret i cirka fyra minuter tills det får en krämig, ljus färg.

Vänd ner de vispade äggvitorna i ägguleblandningen. Sikta och blanda samman mjöl, kakaopulver, potatismjöl och bakpulver. Vänd försiktigt men snabbt ner de torra ingredienserna i äggsmeten. För att behålla smeten så fluffig som möjlig kan man göra hela momentet i två satser. Häll sen hela smeten i springformen och grädda i 30-40 minuter tills den är gyllenbrun. Testa med en tandpetare för att avgöra när kakan är klar.

Låt sockerkakan svalna i 5-10 minuter och lossa den försiktigt från formen med en liten vass kniv. Låt den fortsätta svalna på ett galler och skär den sedan i tre jämntjocka bottnar. Blötlägg bottnarna med den kalla blandningen av espresso och amaretto.

Placera en av kakkbottnarna på ett fat och bred på cirka en tredjedel av mascarpone-krämen. Pudra över kakaopulver. Upprepa tills du har tre lager. Täck sedan sidorna och toppen på kakan med ett tunt lager av den återstående krämen och kyl i ca 30 minuter.

Gör under tiden chokladspänen. Smält choklad i ett vattenbad. Sprid ut ett tunt lager smält choklad på ett bakplåtspapper och släta ut ytan med en slickepott. Förvara chokladen på ett svalt ställe tills den har stelnat nästan helt. Använd sedan en skrapa för att skapa chokladspån. Håll chokladspänen kylda.

Dekorera tårtan med chokladspån och pudra över kakaopulver. Severas bäst kall.