



## Himmelsk choklادتårta



6 portioner

### INGREDIENSER

#### KAKAN

200 g osaltat smör  
200 g strösocker  
4 stora ägg  
150 g self-raising vetemjöl  
50 g kakaopulver  
1 tsk bakpulver  
50 g mörk choklad, smält

#### GANACHEN

400 ml grädde, 48-50% fetthalt  
150 g mörk choklad, grovt hackad  
150 g mjölkchoklad, grovt hackad  
30 g osaltat smör, grovt hackat

Hyvlad choklad till garnering

### TILLAGNING

Blanda alla ingredienserna till chokladkakan i en skål, förutom chokladen, och vispa i 2 minuter med en elvisp eller en stavmixer tills smeten är lätt och fluffig. Förvärm ugnen till 180 °C CircoTherm® varmluftssystem. Smöra och klä in två kakformar (Ø 20) i bakplåtspapper.

Tillsätt nu den smälta chokladen och vänd ner den. Fördela smeten jämnt i de två formarna och grädda i 30-35 minuter.

Sätt åt sidan och låt svalna.

Gör ganachen genom att värma grädden i en kastrull. Ta av från plattan strax innan grädden kokar. Lägg den mörka chokladen och mjölkchokladen i en skål och håll den varma grädden över. Låt det ligga i några sekunder och rör sedan om det så att all choklad har smält. Tillsätt nu smöret och blanda tills smöret har smält. Täck ganachen med plastfolie och låt den stå i kylan för att svalna i 10-15 minuter.

Lägg den ena kakan på ett upplägningsfat. Fördela hälften av ganachen över kakan, och lägg sedan den andra kakan över. Täck kakan med resten av ganachen.

Garnera med hyvlad choklad och servera.