



## CHOKLADTÅRTA MED BAILEYS

En luftig kaka med riklig chokladsmak, den ska inte förväxlas med kladdkaka. Efter ett par dagar i kylen blir den kompakt, och den fylliga chokladsmaken blir helt fantastisk.

### GER 8-10 BITAR

**350 g mörk choklad (ca 70 % kakaohalt)**

**150 g smör**

**2 msk Baileys**

**6 ägg**

**1 dl socker**

*smör och kakao (pulver) till formen*

### TILL SERVERING

**3 dl vispgrädde**

**finrivet skal av 1 apelsin**

### GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 175°C. Smörj och pudra en form med löstagbar kant, ca 23 cm i diameter, med kakao.

2. Bryt chokladen i bitar. Smält smör och choklad i vattenbad. Låt långsamt smälta, rör då och då.

3. Ta från värmen, låt svalna något och rör sedan ner Baileys.

4. Vispa ägg och socker i en bunke med elvisp, ca 8 minuter. Rör ner 1/4 av äggvispet i chokladblandningen. Vänd försiktigt ner resten av äggvispet och blanda försiktigt till en jämn smet. Häll den i formen.

5. Grädda mitt i ugnen ca 25 minuter. Kontrollera med provsticka, den ska fortfarande vara lite kladdig i mitten. Låt svalna.

6. Vispa grädden och blanda med finrivet apelsinskal. Servera kakan med grädden och gärna kanderade apelsinskivor (se tips nedan).

**FÖR ALLA?** Gör *glutenfri*: mjöla formen med glutenfritt mjöl, majsstärkelse (Maizena) eller potatismjöl. Innehåller laktos, mjölkprotein och ägg.

### Tips!

**Kanderade apelsiner**  
Sätt ugnen på 225°C.  
Tvätta och skär 2 apelsiner i tunna skivor. Koka dem 1 minut i vatten. Häll av och torka dem med hushållspapper. Lägg ut apelsinskivorna på en ugnsplåt (ett bakplåtspapper sparar disk). Pudra rikligt med florsocker. Ställ in mitt i ugnen 15 minuter. Ta ut och vänd skivorna. Pudra skivorna rikligt med florsocker igen. Tillaga ytterligare 15 minuter mitt i ugnen. Passa så att de inte bränns.



FOTO MIRIAM PREIS