

Getost, choklad
och choklad i ett
spännande möte



Getosttarte med choklad och jordgubbar

⊕ 20 MIN + 1 TIMME I KYLEN
+ 20 MIN I UGNEN

Denna tarte har en speciell smak. Den lite syrliga getosten tillsammans med choklad och jordgubbar blir en rolig kombination.

Till 6–8 pers:

- 5 dl mandelmjöl (250 g)
- 2 msk kakaopulver
- 1 krm havssalt
- 1 dl kokosolja
- 4 msk lönsirap

Fyllning:

- 250 g mjuk getost, rumsvarm
- 1 vaniljstång
- 1 ½ dl grekisk yoghurt, rumsvarm
- 4 msk lönsirap

Garnering:

- ca 1 liter jordgubbar

Gör så här:

1. Rör ihop mandelmjöl, kakao och salt. Tillsätt kokosolja och sirap och blanda ihop till en deg.
2. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, 24 cm i diameter, och nagga botten med en gaffel. Låt vila i kylan ca 30 min.

3. Sätt ugnen på 175°. Grädda botten mitt i ugnen ca 20 min, tills den börjar få lite färg. Låt botten kallna.

4. **Fyllning:** Skär bort kanterna från osten. Dela vaniljstången och skrapa ut fröna. Rör ihop getost, vaniljfrön, yoghurt och lönsirap.

5. Bred ut getostkrämen på chokladbotten och ställ in i kylan för att stelna ca 30 min.

6. Toppa tarten med lite av jordgubbarna. Hela jordgubbar ser fint ut, men med skivade jordgubbar är det lättare att skära kakan. Servera resterande jordgubbar vid sidan om. ✨