

LÆKKER CHOKOLADETÆRTE

Inden servering, piskes flødeskum som smøres ud på tærten som pynt. Drys til sidst med høvlet chokolade.

Til

Tærtebunden

- 3 dl hasselnødder
- 100 g kogechokolade
- 30 g smør
- $\frac{3}{4}$ dl brun farin

Fyld

- 200 g smør
- 3 dl flormelis
- 3 æg
- Saften fra 1 appelsin
- 200 g kogechokolade
- $\frac{1}{2}$ dl fløde
- 1 tsk vaniljesukker

Pynt

- 3 dl fløde
- Høvlet chokolade

Start med tærtebunden: Nødder og chokolade hakkes groft. Bland disse ingredienser i en skål sammen med de øvrige ingredienser til tærtebunden.

Fordel "dejen" i bunden af en tærteform og tryk den lidt ned i formen. Sæt herefter tærtebunden i køleskabet, mens du laver fyldet.

Fyld: Pisk smør og flormelis sammen til en luftig masse. Rør æggene i, ét ad gangen, så bliver det nemmere at piske. Herefter tilsættes appelsinsaften.

Chokolade og fløde opvarmes i en gryde indtil chokoladen er smeltet. Bland herefter chokoladen/fløden i æggemassen.

Tag tærtebunden ud af køleskabet og hæld fyldet i. Sæt derefter tærten tilbage i køleskabet i et par timer.

