

ÖSTERRIKISK CHOKLADTÅRTA

165 gr smör

2,5 dl strösocker

4 ägg

½ dl kakao

165 gr sötmandel

Fyllning och garnering: 3-4 dl vispad grädde smaksatt med
2 tsk vaniljsocker och 2 tsk strösocker
(eller efter egen smak)

Smör och socker röres poröst. Äggen iröres ett i taget. Sötmandel
males. Kakao och mandeln blandas i smeten.

Smeten hälls i smord form. Grädda i 175 gradig ugn i c:a 40 minuter.

Vispad grädde lägges emellan bottnarna och ovanpå när bottnarna
kallnat. Garneras med hackad mörk blockchoklad.

OBS! Kakan går utmärkt att frysa.