

Chokladknäprigt tårta

Ingrédients

- 200g mörk choklad
- 150g saltat smör
- 100g socker
- 4 ägg
- 50g mjöl
- 50g majsstärkelse
- 5g bakpulver
- 1 tesked vaniljextrakt
- 40 till 50g smulade knäckflarn

Préparation

1. Mitten av september, den perfekta tiden att börja med höstrecept!
2. Så här kör vi, jag börjar med denna fuktiga chokladkaka som också är krispig tack vare sitt lager av knäckflarn på toppen.
3. Ett mycket enkelt men extremt gott recept som kommer att glädja alla vid fikastunden!
4. Ingredienser :Jag har använt choklad Guanaja och vaniljextrakt Norohy från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliatelänk).
5. Förberedelsestid : 15 minuter + 30 minuter gräddningFör en kaka med 20 till 22 cm i diameter : Ingredienser : mörk choklad saltat smör socker 4 ägg mjöl majsstärkelse bakpulver 1 tesked vaniljextrakt 40 till smulade knäckflarn Recept : Vispa hela äggen med socker och vanilj.
6. Smält smöret och chokladen, och tillsätt dem sedan till den tidigare blandningen.
7. Tillsätt sedan det siktade mjölet, majsstärkelsen och bakpulvret.
8. Häll smeten i din smorda och mjölade form, och täck den sedan med de smulade knäckflarnen, tryck dem lätt ner i smeten.
9. Grädda i den förvärmade ugnen på 180°C i cirka 30 minuter (en kniv ska komma ut torr).
10. Låt svalna och ta sedan ut den ur formen och njut!