LINDA BEN

Berja súkkulaðitart



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við dásamlega góða súkkulaðiböku sem þarf ekki að baka. Súkkulaðilagið er úr ljúffenga barón súkkulaðinu með núggatín möndlum og sjávarsalti sem er algjörlega himneskt í þessari böku, stökku möndlubitarnir og saltið gera hana ómótstæðilega.

Barón berja súkkulaðitart

- 300 g kremkex
- 120 g smjör
- 1/2 dl sælkerabaksturs kakóduft
- 300 g Síríus 56% súkkulaði
- 200 g rjómi
- Ber, til dæmis jarðaber, brómber, bláber og kirsuber í bland eða þau ber sem þér þykir best

Aðferð:

1. Myljið kremkex í mjöl og setjið í skál, bætið kakói í skálina, bræðið smjörið og blandið öllu saman.
2. Smyrjið 22 cm smelluform og setjið á kökudisk. Pressið blönndunni í botninn og aðeins upp á kanta smelluformsins.
3. Hitið rjóma í potti, nánast að suðu, slökkvið undir pottinum.
4. Brjótið súkkulaðið ofan í pottinn og hrærið þar til allt hefur bráðnað.
5. Hellið súkkulaðibráðinni ofan í formið og setjið inn í ísskáp í u.þ.b. 1-2 klst eða þar til súkkulaðið hefur stirðnað í gegn.
6. Skreytið með berjum.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.