

CHOKLADTÅRTA (kladdig)

Det här behöver man:

200 g mörk blockchoklad
200 g smör eller margarin
4 ägg
2 dl socker
2,5 dl mjöl
1 tsk bakpulver

Så här gör man:

1. Smörj och bröa en 2-liters form med löstagbar botten. Sätt ugnen på 225°.
2. Smält blockchoklad och smör i en tjockbottnad kastrull på svag värme.
3. Vispa ägg och socker poröst.
4. Blanda vetemjöl och bakpulver noga.
5. Rör försiktigt ner den något avsvalnade chokladsmeten i ägg och sockerblandningen.
6. Vänd ner mjölet med varlig hand så smeten blir slät. Rör man för häftigt sjunker smeten ihop.
7. Häll smeten i formen och grädda i ugn 12-15 minuter, absolut inte mer. Kakan ska inte ha stannat helt. (Inte alls, tror man första gången man bakar). Låt den stå och svalna i formen, gärna till nästa dag.
8. Servera kakan kall med en klick vispgrädde. Den ogräddade smeten i mitten upplever man som en god fyllning.

Receptet ur Allt om Mat nr 3, 1979.