

# Chokladtårtbotten



Äldsta dottern ville detta året ha en chokladtårta när hon fyllde år, jag hade inget recept på lager så jag fick kolla runt lite på nätet. Visserligen kan man ändra receptet som jag brukar använda ([3-lika](#)) men jag ville testa ett nytt recept att ha som jämförelse till det andra. Satsen bör bli rätt lagom i en vanlig springform (den jag använder till tårtbottnar är 24 cm i diameter) men nu vill dottern ha en hjärtformad tårta så det blev att baka den i två formar. Receptet kommer från [Nadjaskitchen](#) som jag ramlade in på för ett tag sedan. Jag har börjat kolla runt efter lite nyttigare mat och på hennes blogg finns det massvis med lockande recept att testa.

6 ägg  
3 dl strösocker  
1 dl vetemjöl  
1 dl potatismjöl  
1 dl kakao  
3 tsk bakpulver

Sätt ugnen på 175°, smöra och bröa en springform. Vispa ägg och strösocker vitt och luftigt, jag vispade nästan 8 minuter får att få till riktigt luftig smet. Blanda övriga ingredienser i en annan bunke och blanda ner det försiktigt i äggsmeten. Håll seten i forman och grädda den i 35-40 minuter, håll koll mot slutet så den inte blir bränd. Alla spisar är olika och olika formar behöver mer eller mindre tid, testa med provsticka så tårtbotten är färdig. Låt tårtbotten svalna helt i formen

innan den delas horisontellt i lika delar.