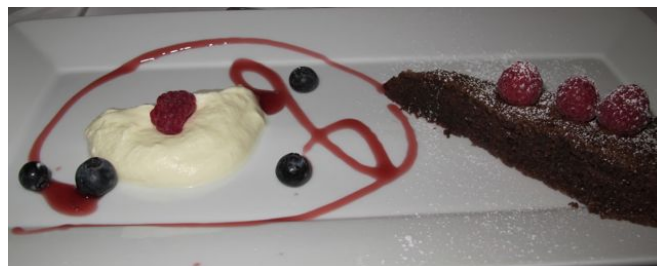


Fransk Chokladtårta med hallon och lättvispad grädde

Ingredienser (6-8 bitar)

175 g margarin.
100 g mörk block choklad.
2 dl strösocker.
3 st äggulor.
1 dl vetemjöl.
3 äggvitor
0,3 liter hallon och blåbär.
0,5 lit vispgrädde
Hallonbalsamico till garnering



Gör så här:

1. Smält margarinet. Ta av från värmen.
2. Bryt chokladen i bitar och låt smälta i margarinet. Tillsätt sockret och äggulorna och rör **kraftigt**. Blanda ner mjölet.
3. Vispa äggvitorna till hårt skum och vänd **försiktigt** ner i smeten.
4. Grädda tårten i ugn 175°C i ca 25 minuter, kakan skall vara lite kladdig i mitten.
5. Låt tårten svalna.
6. Servera med lättvispad grädde och bär.