

Hjärtebarnstårtan 2021



Recept

Botten:

2pkt Oreo
125gram Smält smör

Fyllning:

600gram Färskost
300gram Mjolkchoklad
2dl Vispgrädde
1dl Strösocker
2msk Redvelvet smak
(kan bytas mot 1 flaska röd hushållsfärg)

Cream cheese topping:

100gram Färskost
2-3msk Vispgrädde
1msk Vaniljsocker



Gör så här:

Börja med att smörja en springform med en klick smör, klipp sedan bakplåtspapper för botten och kanter.

Mixa Oreo kexen antingen i en mixer eller med en stavmixer. Häll ner Oreo smulorna i formen och häll över det smälta smöret, rör om och platta ut till en jämn botten. Ställ sedan i frysen under tiden ni förbereder fyllningen.

Börja med att smälta mjolkchokladen i mikron, börja med 1 minut och eventuellt ytterligare 30 sekunder. Rör om så den inte bränns vid. Under tiden vispar ni färskost och socker i en skål och grädde i en annan. Ta ut den smälta chokladen från mikron, låt den svalna lite men inte så den stelnar och häll sedan i färskostblandningen.

Vispa samman och tillsätt Redvelvet/hushållsfärg, vispa sedan i 1 minut. Klicka ner grädden med en slickepott och vänd i grädden i fyllningen.

Ta sedan ut formen ifrån frysen och häll ner fyllningen. Dunka formen några gånger i bänken så blir det jämnt och ställ den sedan i frysen minst 4 timmar eller över natten, ta ut 30 minuter innan servering. När ni tagit ut formen efter att den har stått i frysen så kan ni blanda samman Cream cheese krämen för hand, häll ut den på toppen och smörj ut den.

Dekorera med önskad dekoration. Klart!