

Romantik Hotel

Åkerblads i Tällberg



Här kommer ett recept på en choklادتårta som är smaksatt med punsch. Den passar lika bra till dessert som till en härlig kopp te framåt kvällen. Punschen kan om Ni önskar bytas ut till rom eller någon utav Er favoritlikör.

Choklad- & punschgateau

8bitar

Förberedelser: 15minuter

Tillagning: 20minuter i 175-200°C.

175g	Smör
100g	Mörk choklad 70%
2,5dl	Strösocker
1tsk	Vaniljsocker
1krm	Salt
2dl	Vetemjöl
2½msk	Punsch
2st	Ägg

1. Smält smör och choklad i vattenbad.
2. Rör sedan ner socker, vaniljsocker, salt vetemjöl, punsch och till sist äggen i smeten.
3. Håll smeten i smord och bröad form, med löstagbar kant ca 24cm i diameter,
4. Grädda i 15-20 minuter. Kakan ska inte vara genomgräddad utan kladdig i mitten.

**Lycka till och smaklig måltid önskar familjen Åkerblad
och köksmästare Fredrik Svedberg.**

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se