



Chokladglöggstårta med färska fikon

Ingredienser 12 bitar.

200 g	smör
200 g	mörk choklad av bra kvalitet
4 st	ägg
2,5 dl	socker
2 dl	vetemjöl
3 msk	vinglögg
6 st	färska fikon

Dekoration:

florsocker
färska fikon
riven choklad

Tillbehör:

vispad grädde

Tillagning

En variant på den klassiska "kladdtårten" smaksatt med glögg och dekorerad med färska fikon matchar den heta glöggen perfekt.

1 Sätt ugnen på 200 grader. Smält smöret i en kastrull. Bryt chokladen i små bitar. Lägg chokladen i smöret och rör tills den smälter.

2 Vispa ägg och socker pösigt. Rör ner smörblandningen, mjölet och glöggen.

3 Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar kant, cirka 23 centimeter i diameter. Grädda kakan i nedre delen av ugnen, cirka 25–30 minuter. Den ska vara lite lös i mitten. Låt kakan kallna.

4 Sikta över florsocker och dekorera tårten med färska fikon, skurna i kvartar. Bjud gärna lite vispad grädde vid sidan om.