# 501 Bagare-konditor

Förhandsrecept, modul B

# CHOKLADTÅRTBOTTNAR

**2 st.**

|  |
| --- |
| 200 g smör |
| 100 g socker  |
| 200 g äggulor  |
| 175 g äkta mörk choklad (Callebaut) |
| 200 g äggvitor  |
| 100 g socker |
| 200 g vetemjöl  |
| 10 g bakpulver |

Väg råvarorna till tårtbottnarna. Blanda smör och socker till skum. Tillsätt äggulorna. Smält chokladen, vispa socker och äggvitor till skum. Tillsätt mörk choklad och äggviteskum. Tillsätt vetemjöl och bakpulver genom sil. Portionera massan i två Æ18 cm kakformar och grädda cirka 50 minuter i +180 °C.