Jubileumstårta med vit chokladgrädde & salted caramel

Antal: recept_2019_02_09

Korka upp champagnen! Vi firar 100 recept på Green Warrior med denna dekadenta jubileumstårta, med tre chokladbottnar, vit chokladgrädde och ett härligt drizzel av salt karamellsås. Så höj ditt glas, servera dig själv en tårtbit och fira med oss!

Pris: 1 kr

Tårtbottnar:
4 dl mjöl
2 dl socker
2 tsk vaniljsocker
3 tsk bakpulver
4 msk kakao
100 g mjölkfritt smör
3 dl sojamjölk (eller annan växtbaserad mjölk)

Ströbröd + en klick smör till formen

Vit chokladgrädde:
375 ml sojavispgrädde
200 g vit vegansk choklad

Salted caramel:
1 burk (210 g) kondenserad kokosmjölk
En nypa salt

Börja med den salta karamellsåsen då denna tar längst tid, du kan även förbereda denna dagen innan om du vill. Koka upp en gryta med vatten och lägg ner hela konservburken med kondenserad kokosmjölk i vattnet. Burken ska vara oöppnad och helt täckt av kokande vatten. Koka burken i ca 3 timmar under lock, se till att fylla på vatten då och då så burken alltid är helt täckt. Kokosmjölken kommer då förvandlas till en härligt krämig kolasås. (Medan såsen kokar kan du fortsätta med tårtbottnarna.)

När burken kokat färdigt, ta ur den ur kastrullen och låt den svalna. Öppna den sedan, rör kolasåsen slät med en sked eller visp, och tillsätt en nypa salt efter behag för att göra din salted caramel. Börja med lite grann och smaka av tills du når önskad sälta.

Fortsätt med bottnarna. Sätt ugnen på 200 grader. Ta en liten klick vegosmör i lite papper och smörj en springform, i bottnen och på kanterna. Häll i lite ströbröd och skaka runt tills formen är täckt av det. Häll bort överskottet av ströbröd.

Sifta alla torra ingredienser till bottnarna genom en sil så du får bort alla klumpar och blanda väl. Tillsätt smält vegosmör och sojamjölk och vispa med elvisp tills du får en jämn, fin och tjock smet. Häll smeten i den smorda springformen och släta till ytan. Grädda den sedan i nedre delen av ugnen i ca 40 minuter.

När chokladkakan är klar, låt den svalna helt innan du tar bort springformen och skär den i 3 lika tjocka lager.

Smält den vita chokladen över ett vattenbad. Ta sedan denna av värmen så chokladen svalnar, men inte stelnar. Vispa den väl kylda grädden tills den är tjock och fluffig. Skeda sedan i den smälta chokladen, lite åt gången, och fortsätt vispa. Upprepa tills all vit choklad är blandad med vegogrädden. Stoppa sedan blandningen i kylen i ca 10 min innan du fortsätter.

För att sätta ihop tårtan, lägg en av bottnarna på ett tårtfat och bre över den kylda chokladgrädden och släta ut. Ringla sedan den salta karamellsåsen över gräddlagret. Lägg sedan på nästa lager tårtbotten och upprepa processen tills du nått toppen av tårtan.

Om du vill kan du spritsa grädden dekorativt på toppen av tårtan, eller nöj dig med att bara ringla karamellsåsen över toppen.

Sedan är tårtan klar att avnjutas!