MIDDAGS TIPSET

10 bitar

HALLONMARÄNGTÅRTA

Fem ingredienser och tio minuter. Det är allt som behövs för att trolla fram en ljuvlig sommartårta med smak av hallon och choklad. Botten är av maräng och därmed är tårtan också glutenfri.

50 g mörk choklad
250 g hallon
3 dl Arla Köket® syrad grädde 30%
2 marängbottnar
250 g Arla Köket Kesella® kvarg hallon

Hacka chokladen fint. Mosa hälften av hallonen.
Vispa grädden. Bred ut hälften av kvargen och grädden på en botten.
Lägg på ²/₃ av chokladen och de hela hallonen. Lägg på den andra botten.
Rör ihop resterande grädde och kvarg lite slarvigt och bred på tårtan.
Toppa med hallonmos och choklad.

Scanna receptet till mobilen!