

Chokladtårta med Lemon Curd

CHOKLADTÅRTA MED LEMON CURD

Ger 10-12 bitar

1 st Kladdig Chokladtårta

1 st Lemon Curd

Efter tycke & smak valfria bär

Chokladtårta med Lemon Curd

Chokladtårta med Lemon Curd

Denna tårta är en fantastisk kombination av två redan befintliga recept i Paleoskafferiet som tillsammans når oanade höjder!

Så här gör du

- Baka en Kladdig Chokladtårta. [Länk till receptet hittar du här](#)
- Låt Chokladtårtan svalna, man kan baka den dagen före och förvara den i kylan
- Gör en omgång med Lemon Curd. [Länk till receptet hittar du här](#)
- Före servering bred önskad mängd Lemon Curd på Chokladtårtan och dekorera med valfria bär

Bjud till kalas och Njut!

I Paleoskafferiet har vi många goda recept på [Tårtor](#) som passar utmärkt vid olika slags firanden. Många går dessutom att förbereda flera dagar i förväg och förvara i frysen tills det är dax att bjuda till kalas!

Paleo så gott och så enkelt!



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
