

# Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

En förödandes god

## **Espressotårta 8-10 bitar**

Använd en form med hög kant så att du får plats med smeten.

### **Detta behövs:**

300g mandelmassa

1 ägg

2 äggvitor

2 msk kakao

Fyllning:

4 dl vispgrädde

2 msk frystorkat espressopulver

eller stött vanligt pulverkaffe.

1 dl florsocker

2 Äggulor

### **Gör så här:**

1. Sätt ugnen på 175 grader
2. Riv mandelmassan, och rör ner ägg, äggvitor och kakao.
3. Häll smeten i en smord bröad form med hög löstagbar kant, cirka 24 cm i diameter.
4. Grädda kakan i nedre delen av ugnen cirka 20 minuter. Låt kakan kallna.
5. Vispa grädden, blanda ner kaffepulver och florsocker, vispa ner äggulorna.
6. Bred ut gräddblandningen över kakan i formen.
7. Täck med plastfilm och frys i minst 3 timmar.
8. Låt tårtan stå framme cirka 30 minuter före servering. Garnera gärna med hackad choklad.

***Ät och njut!***