

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Fryst espressotårta.

Använd en form med hög kant (Springform) så att smeten får plats.

300 gr. mandelmassa

1 ägg

2 äggvitor

2 msk kakao

Fyllning:

4 dl. vispgrädde

2 msk frystorkat espressopulver

1 dl. florsocker

2 äggulor

Sätt ugnen på 175°. Riv mandelmassan och rör ner ägg, äggvitor och kakao. Häll smeten i en smord och bröad form med hög löstagbar kant, ca 24 cm. i diameter. Grädda kakan i nedre delen av ugnen cirka 20 minuter. Låt kakan kallna. Blanda grädde, kaffepulver och florsocker i en bunke. Vispa grädden. Vispa ner äggulorna. Bred ut grädden över kakan i formen. Täck med plastfilm och frys i minst 3 timmar. Låt tårtan stå framme cirka 30 minuter före servering. Garnera gärna med chokladströssel