



Glasstårta med kaffe

🍷 10 bitar • ⌚ 40 min • Bak & dessert

Glasstårta med mandelmassa och en hint av kaffesmak. Den här läckerbiten är perfekt att göra i förväg. Bara att ta fram och servera.

Notera: Tid tillkommer för tårtan att stelna i frysen med minst 4 timmar, men gärna över natten.

Ingredienser

- 300 g mandelmassa
- 3 äggvitor

Fyllning

- 1½ msk snabbkaffepulver
- 4 dl vispgrädde
- 1½ dl florsocker
- 3 äggulor

Garnering

- kulor av choklad

Gör så här

1. Riv mandelmassan grovt i en bunke. Rör ner äggvitorna. Bred ut mandelmassesmeten i en smord och bröad form med löstagbar kant, ca 23 cm i diameter.
2. Grädda i 175° i mitten av ugnen i 20 minuter. Låt svalna i formen.
3. Mortla kaffepulvret och blanda med vispgrädde och florsocker. Vispa blandningen tjock med en elvisp. Rör ner äggulorna.
4. Bred ut blandningen över mandelmassabotten. Täck formen med plastfilm och ställ tårtan i frysen i minst 4 timmar, gärna över natten. Garnera med chokladkulor vid servering.

Kockens tips

Ta ut tårtan 15 minuter innan du ska servera den. Om du plastar in tårtan väl håller den några veckor i frysen.