

Spetsgarnerad cappuccinotårta

5 äggvitor

5 äggulor

165 g siktat florsocker

45 g siktat kakaopulver

1,5 dl vispgrädde

250 g helfet mjukost

30 g grovt rivna blockchoklad

2 satsar kaffesmörkräm

chokladöverdragna kaffeböner eller
chokladböner

Recept ur *101 goda råd – Tårtor*

WAHLSTRÖMS



delicious
shopping.
08-723 17 00



Ugnsvärme 200°C. Smörj en form (33 x 23 cm), klä den med smörpapper. Slå äggvitorna till löst skum, tillsätt lite florsocker i taget och vispa till skum. Rör äggulorna tills de tjocknar, rör sedan in 60 g florsocker och kakaon. Vänd ner $\frac{1}{3}$ av äggvitan i taget med sked. Ös över blandningen i formen, jämna till ytan. Grädda 15 min. Vänd upp kakan på kakaobeströdd bakduk. Ta bort papperet, låt kallna. Vispa grädden. Rör ihop resten av pudersockret med mjukosten och rör i den rivna chokladen. Tillsätt grädden. Kyl fyllningen. Skär kakan i 3 bottenar. Använd fyllningen mellan bottenarna och bred överst ut smörkrämen samt spritsa. Dekorera med kaffeböner.