

Chokladmoussetårta

Botten:

150 g hasselnötter (malda)
4 äggvitor
2 dl strösocker

Fyllning:

150 g mörk blockchoklad
3 ägg
1 msk kallt kaffe
1 msk apelsinlikör
2 dl vispgrädda

Garnering:

Blockchoklad

- Sätt ugnen på 175° C.
- Mal hasselnötterna. Vispa äggvitorna till hårt skum. Rör ner sockret. Vänd till sist ner de malda nötterna.
- Smörj en form med löstagbara kanter, ca 24 cm i diameter. Häll smeten i formen.
- Grädda tårtbotten på galler i nedre delen av ugnen ca 40 min.
- Låt kakan svalna något innan fyllningen görs.
- Smält blockchokladen i vattenbad.
- Skilj äggulor och äggvitor. Rör ner äggulor, kaffe och likör i chokladen.
- Vispa äggvitorna till hårt skum. Vänd ner det i chokladsmeten.
- Vispa grädden och vänd ner även den i smeten.
- Lägg tillbaka tårtbotten i formen. Häll fyllningen över. Täck tårtan med folie och låt den stå i frysen minst 4 tim.
- Strax före servering rivs blockchoklad över tårtan.