

Himmelsk tårta (ca 12 bitar)

Botten:

400 g mandelmassa
1 ägg
2 äggvitor

Fyllning:

2 äggulor
1,5 dl florsocker
100 g mjukt margarin
2 msk kakao
2 tsk starkt kaffe
1 tsk vaniljsocker
2 tsk likör med lämplig smak (tex svart vinbär eller apelsin)
1 krm salt

Garnering:

100 g mörk choklad
1 msk raps- eller solrosolja
100 g grön marsipan
Flagade/riven choklad

- Sätt ugnen på 200° C.
- Spänn fast ett bakplåtspapper i botten på en form med löstagbar kant.
- Riv mandelmassan grovt. Tillsätt ägg och äggvitor och vispa ihop. Fördela smeten i formen. Grädda i nedre delen av ugnen ca 20 min. Lossa kakan från formen och låt kallna på galler.
- Blanda alla ingredienser till fyllningen i en skål och vispa luftigt ca 3 min. Bred fyllningen på jämt över kakan och lägg den i frysen ca 15 min för att stelna (kan ligga ett par dagar om du vill förbereda).
- Bryt chokladen i bitar och smält i vattenbad. Blanda med oljan och bred över kakan. Kyl kakan igen.
- Kavla ut marsipanen mellan plastfolie. Sporra remsor av marsipanen och fäst dem runt kanten på kakan. Garnera med flagad/riven choklad.
- Servera tårtan med glass eller vispad grädde. Skär med en vass kniv för att få snygga bitar.