

Semifreddotårta

Ingredienser:

100 g mandelspån
½ påse maräng (120 g)
4 ägg
2 msk socker
5 dl vispgrädde
1 burk nutella hasselnötsmassa (400 g)
3 msk färdig chokladsås
1 skiva marängbotten

Rosta mandeln i torr stekpanna eller i ugn 200°C. Låt kallna.

Grovkrossa marängerna.

Separera äggulor och äggvitor. Det är viktigt att skål och visp till vitorna är helt rena. Vispa vitorna till fast skum med 1 msk socker. Vispa gulorna luftiga med 1 msk socker.

Vispa grädden för sig.

Vänd varsamt ihop äggvisp, grädde, de krossade marängerna och 2/3 av mandeln (spara resten till garnering).

Ringla ner rumstempererad nutella så att det blir som ränder i smeten.

Lägg marängbotten i en 24 cm form med löstagbar kant och fyll upp med smeten.

Frys tårtan i minst 4 timmar så att den är "halvfrost" och servera den då. Eller om du fryst tårtan helt, temperera tårtan ca 40 min i kylskåp innan servering.

Toppa med rostade mandelspån och chokladsås.