

Espressotårta

glutenfri

12 bitar

250 g smör
300 g hackad mörk choklad
2 dl strösocker
1/2 msk vaniljsocker
4 ägg
4 msk espresso- eller starkt bryggkaffe

vispad grädde och färska bär



Sätt ugnen på 175°C.

Smält smöret i en kastrull.

Blanda ner chokladen i smöret och rör till en slät smet.
Tillsätt övriga ingredienser.

Häll smeten i en smord form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.

Grädda kakan i mitten av ugnen ca 25 minuter.
Låt svalna och låt stå i kyl minst 1 dygn före servering.

Vid servering: Bred på vispad grädde och garnera med färska bär.