

Inte så dum.....

Tårta nummer två från helgens kalas. Jag blev tipsad av en vän att den här skulle vara anslöst god. Och hon hade rätt. Jag gillar när det inte är krångligt att göra, när det går lätt och smidigt och när det blir gott. Och den här är både mycket lätt och mycket god. Min lillebror gav dem mycket väl godkänt!!

SCHWEIZERNÖTKAKA



BOTTEN:

2 ägg
3 dl socker
100g finhackad sötmandel
1 1/4 vetemjöl
100g smält smör

TOPPING:

7 msk grädde
200g schweizernötchoklad
1 msk smör

Vispa ägg och socker pösigt i ca 5 minuter.

Blanda ner den finhakade mandeln, mjölet och det smälta smöret, se till att smeten är jämn.

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

i diameter.

Grädda i mitten av ugnen i 175 grader i 25-30 minuter, tills den fått lätt gyllenbrun färg.

Ta ut kakan och låt svalna något.

Värm grädden och låt chokladen smälta i den, rör till en jämn smet och tillsätt sist smöret.

Bred toppingen över kakan och låt den svalna i kyl.

Servera den kall med vispad grädde

Jag har dekorerat den med hyvlad dubbelnogat.



2010-05-18 @ 20:22:22 [Recept Permalink](#)