

Kaffel agkage



Bund: 200 g smuttede finthakkede mandler
8 æg
200 g sukker
15 g nescafe
Creme: 2 dl piskefløde
½ dl stærk kaffe med sukker
Glasur: 100 g bitter chokolade
½ dl vand
75 g flormelis
2 spsk. kakao
chokoladekaffebønner

Pisk æggeblommer og sukker skummende og let. Tilsæt mandler og kaffepulver og bland det godt. Pisk hviderne meget stive og vend dem i dejen. Kom dejen i en springform foret med bagepapir og bag 50 min. ved 170°. Lad kagen køle af og fjern bagepapiret. Pisk fløden stiv og bland den med kaffe. Flæk kagen og læg den sammen med cremen. Smelt chokoladen over vandbad. Sigt flormelis og kakao i og rør den blank. Tag gryden fra varmen og tilsæt vandet. Lad glasuren køle lidt af inden den smøres på kagen. Pynt med chokoladekaffebønner.