



## Mockatårta

Ingredienser 1 rulltårta

3 st ägg  
1,5 dl farinsocker  
0,75 dl potatismjöl  
2 msk kakao  
1 tsk bakpulver

### Fyllning:

0,5 msk snabbkaffepulver  
2 msk kaffelikör  
2,5 dl vaniljvisp

**Garnering:** florsocker, chokladmockaböner

### Tillagning

En tårta som smakar rikligt av kaffe och likör. Den passar som dessert, men är också god att bjuda till kaffet.

1. Sätt ugnen på 250°. Vispa ägg och socker pösigt med elvisp. Blanda de torra ingredienserna och sikta ner dem i äggsmeten. Lägg ett bakplåtspapper i en långpanna, häll i smeten och fördela den jämnt. Grädda mitt i ugnen, knappt 5 min.
2. Lägg ett stort ark aluminiumfolie på bänken. Lägg på ett nytt bakplåtspapper. Ta ut kakan och stjälp upp den på bakplåtspapperet. Dra bort papperet som kakan gräddats på. Låt kallna.
3. Blanda kaffepulver och likör. Vispa vaniljvispen fluffig tillsammans med likören.
4. Bred smeten på kakan, rulla försiktigt ihop med hjälp av bakplåtspapperet och folien. Ställ in i frys minst 2 timmar. Pudra över florsocker vid servering.