

Aprikostårta

3 ägg

1½ dl socker

100 g hasselnötter

1 msk potatismjöl

2 tsk bakpulver

Fyllning:

2-3 dl vispgrädde

1 burk aprikoser

Mörk choklad

Vispa ägg och socker riktigt pösigt. Mal nötter och blada dem med mjöl och bakpulver. Rör försiktigt ner det och bred ut smeten i långpanna ca 30x40 cm klädd med bakpapper.

Grädda genast i 225-250 grader ca 5 minuter. Låt kakan kallna under pannan.

Dela den i tre eller fyra längder och lägg ihop dem med vispad grädde, hackade aprikoser och hackad blockchoklad emellan och ovanpå. Låt gärna tårtan stå i kylen några timmar så blir den ännu saftigare.