

TASTELINE.COM

Chokladespresso och biscotti



Ingredienser:

Receptet är för port. 

65 g	mandel
1 st	äggula(or)
1 st	äggvita(or)
1 msk	grappa
2 dl	vetemjöl
1,5 dl	rågsikt
1 dl	strösocker
1 st	citron(er)
0,5 msk	bakpulver
2 dl	kaffe
6 ruta(or)	mörk choklad
1 msk	vispgrädde

- >> Tipsa en kompis
- >> Skriv ut receptet
- >> Sök fler recept

Snabbt avslut på stående fot eller måltidens springande punkt?

ANNONS >>

Dryckestips till detta recept:



>> Läs mer

Muscadel Red

Art.nr: 8308

Pris: 85 kr

Typ:	Efterrätt
Tillagningstid:	21-50 min
Egenskap:	Festligt

Tillagning:

Biscotti: Torrosta mandeln i en stekpanna. Tillsätt äggulan, det rivna skalet från en citron, grappan och sockret i en skål. Vispa ihop till en pösigt smet. Vispa äggvitan till ett hårt skum, vänd ner i den pösiga smeten. Blanda mjöl, bakpulver och mandel, sikta nerblandningen i bunken och arbeta ihop allt till en smidig deg.

Baka ut två längder och grädda dem i 20-25 minuter på 175 grader. Skär längderna på snedden när bitarna svalnat något. Receptet ger ungefär 24 st.

Chokladespresson: Smält choklad och grädde i en kastrull. Tillsätt kaffet i en tunn stråle under kraftig vispning. Det ska bildas ett skum.

Anrätta: Fyll upp i espressokoppar och lägg biscotti bredvid.



Receptet är hämtat ur:
3 kök + 1 burskåp
Kock: Daniel Svensson
Foto: Helén Pe
Gravitation & Produktion AB

- >> Spara receptet
- >> Lägg ingredienserna i min inköpslista