

Mandelrutor (24 st)

400 g mandelmassa
1 apelsin
4 ägg

Garnering:

125 g mörk blockchoklad

- Smörj och mjöla ett bakplåtspapper. Lägg det i en långpanna 20 x 30 cm.
- Riv mandelmassan grovt. Riv skalet av apelsinen. Pressa ur saften. Blanda mandelmassa med skal och saften av apelsinen samt äggulorna.
- Vispa äggvitorna till hårt skum. Vänd försiktigt ner det i smeten.
- Häll eller bred ut smeten i formen.
- Grädda i 175° C i nedre delen av ugnen ca 30 min.
- Riv blockchokladen på den varma kakan. Bred ut chokladen så att hela kakan blir glaserad. Skär den i bitar.

