

Mazarintårta

Pajskal:

100 g margarin
2 dl vetemjöl
2 msk socker
1 äggula

Fyllning:

3 bittermandel
300 g mandelmassa
75 g margarin
2 ägg

Garnering:

5msk florsocker
5 msk citronsaft
rivet citronskal (kan uteslutas)

- Kör margarin, vetemjöl, socker och äggula till en smidig deg.
- Ta upp degen och platta ut den till en tunn kaka på plastfolie. Täck degen med folie och låt den stå kallt minst 15 min.
- Sätt ugnen på 200° C
- Riv bittermandel fint. Skär mandelmassa och margarin i bitar. Kör mandelmassa, margarin, bittermandel och äggen i matberedaren till en smidig smet.
- Klä en form med degen som stått kallt. Låt degen gå upp en bit längs kanten. Häll i fyllningen och sätt in i ugnen i 25 min.
- Låt kakan svalna en stund. Rör sedan samman florsocker och citronsaft samt ev rivet citronskal. Bred glasyren över kakan.

