

Mjuk mandelkaka

200 g margarin
250 g mandel
100g mörk blockchoklad
5 Ägg
2 $\frac{1}{2}$ dl socker
2 msk rivet apelsinskal

- Sätt ugnen på 150° C
- Smörj och bröa en form på ca 2 liter.
- Smält margarinet och ställ åt sidan. Mal mandel och grovhacka blockchokladen.
- Vispa äggen och sockret vitt och pösigt. Vänd ner mandeln, chokladen, apelsinskalet och margarinet i smeten. Häll smeten i formen.
- Grädda långt ner i ugnen ca 1- 1 $\frac{1}{2}$ timme. Låt kakan svalna och sikta över lite florsocker.