

## Apelsinmandeltårta

300g	mandelmassa
3	ägg
2 dl	vetemjöl
100 g	smält margarin
1	apelsin (rivet skal och saften)
$\frac{1}{2}$ påse	flagad mandel
75 g	mörk choklad
Några	syltade apelsinskal

- Sätt ugnen på 175° C.
- Riv mandelmassan grovt. Vispa upp äggen i en skål och tillsätt mandelmassan. Vispa tills smeten är porös.
- Rör ner vetemjöl, smält margarin och rivet apelsinskal i äggsmeten. Häll smeten i en smord och bröad form och grädda i 175° C, ca 35 min.
- Låt kakan svalna några minuter innan du stjärper upp den på ett serveringsfat. Häll den pressade apelsinsaften över kakan och låt den svalna.
- Lägg mandeln på en plåt och rosta i ugnen, ca 5 min.
- Smält chokladen i ett vattenbad. Bred chokladen över kakan och garnera med syltade apelsinskal och rastad mandel. Låt kakan stå kallt så att chokladen stelnar.

