

Specialbakelser (16 bitar)

Botten

$\frac{3}{4}$ dl	mandel
3	äggvitor
1,5 dl	socker
3 msk	kakao

Fyllning

1 dl	mjök
1 dl	socker
3	äggulor
1 tsk	potatismjöl
$\frac{1}{2}$ krm	salt
200 g	margarin eller smör (ev vaniljsocker eller punsch som smaksättning)

- Sätt ugnen på 175° C.
- Smörj och mjöla ett bakplåtspapper och lägg detta på en plåt.
- Hacka (eller mal) mandeln. Vispa samman äggvitor och socker. Sikta ner kakao och vänd ner mandeln. Bred ut smeten.
- Grädda mitt i ugnen ca 10 min eller tills kakan ser torr ut.
- Låt den svalna. Lossa den från papperet. Dela den i 4 delar på tvären.
- Blanda alla ingredienser utom margarinet till fyllningen. Sjud detta tills krämen blir tjock. Låt kallna.
- Rör margarinet, gärna med elvisp, och blanda i den kalla krämen.
- Smaksätt ev med vaniljsocker eller punsch. Fördela smeten mellan bottnarna (3 lager).
- Sikta florsocker över och skär i lagom stora bitar (går bra att frysa in).

