



Ca 14
kakor

SEGA MANDELHORN med marsipanägg och mörk choklad

INGREDIENSER

- 100 g mandelmjöl
- 50 g florsocker
- 1 äggvita
- 1 påse Anthon Berg stora marsipanägg (124 g)
- 2 nypor salt
- 75 g påse mandelspån
- 100 g mörk choklad
- ½ påse hackade mandelägg (80 g)

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 175 grader varmluft. Börja med att mixa marsipanäggerna fint i en matberedare. Mixa samman med övriga ingredienser till en kladdig smet.

Ta upp 1 msk smet med fuktiga händer och forma till en 3 cm lång rulle. Rulla i flagad mandel och böj till en båge. Lägg på kladd plåt och grädda i ca 8 minuter. Låt svalna.

Smält choklad och doppa kakornas ändrar i chokladen. Toppa med finhackade mandelägg. Låt stelna.