

Chaokladbiskviter c:a 15 st

Botten: 2 äggvitor $1\frac{1}{2}$ dl florsocker 100 g. oskål.mald mandel

Smörkräm: 100 g smör 1 dl florsocker 1 tsk kakao

2 äggular

100 g mörk blockchoklad

Vispa vitorna hårt, rör ner det siktade florsockret, och den malda mandeln. Klicka ut smeten på bakplåtspapper. Bred ut ~~klick~~ klickarna till c:a 4 cm diameter. Grädda kakorna mitt i ugnen i 200°, tills de är ljusbruna. Får kallna på galler.

Rör smör och socker vitt och poröst. Tillsätt sedan den siktade kakaon och sedan en äggula i taget. Rör smörkrämen kraftigt så att den blir luftig. Lagg en klick smörkräm på varje mandelkaka på den sida som legat ner mot plåten. Gör en topp på mitten.

VÄND

Ställ kakorna kallt minst 1 timme.

Smält blockchokladen i vattenbad och låt den svalna lite innan kakorna doppas i den. Ställ dem kallt att stelna.

Kan frysas.