



## Søte mandelkyss

### Ingredienser

2 eggehviter  
140 g sukker  
140 g mandler  
50 g kokesjokolade

### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk videre til du får en tykk marengs. Mal mandlene og kokesjokoladen (bruk mandelkvern til dette). Vend dette i marengsen. Ikke rør mer enn nødvendig for deigen da blir tynnere. Deigen skal være nokså fast i konsistensen, ellers flyter kakene for mye utover under steking.

Form deigen til runde kuler, eller sett deigen i topper med to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 150°C i ca 15-20 min. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist ved hjelp av en stekespatte og avkjøles helt.

### Tips

"Søte mandelkyss" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på liknende kaker ved navn "Sjokolade- og nøttemakroner", som lages med hasselnøtter i stedet for mandler, og oppskrift på "Skorsteinsfeiere", som lages med kakao.



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sote-mandelkyss>