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 stekingen.

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 stekespade 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sote-mandelkyss