



Dubbla mandelmaränger med smörkräm

Kock: **Karin Walker** Tid: **60 min** Portioner:



Det här är en underbar liten kaka för alla oss som inte gillar krångliga recept på macarones;-)

De här kakorna ska bli lite "krackade" på ytan bara så du vet!



INGREDIENSER

5 stycken äggvitor
200 gram mandel
5 deciliter florsocker
2-3 droppar bittermandelolja

Smörkräm

200 gram mjukt smör
2 deciliter florsocker
2 stycken äggulor
0.5 teskedar vaniljpulver (el 3 tsk vaniljsocker)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mal mandeln fint eller kör länge i matberedaren och blanda sedan ner florsockret.
- 2** Vispa äggvitorna hårt och vänd sedan ner mandel/florsockerblandningen.
- 3** Smöra plåtpapper en gnutta och provgrädda en kaka. Jag gräddade ca 2 tsk smet i 6-7 minuter på 200 grader. Har du en spritspåse så går det fort!
- 4** Låt kakorna kallna på papperet innan du tar loss dem.
- 5** Rör ihop smörkrämen och lägg kakorna två och två med fyllning emellan.