

Chokladbiskvier

ca 25 st, ugn 175 grader

200 g sötmandel
3 bittermandlar
3 dl florsocker
3 små eller 2 stora äggvitor

Smörkräm:

250 g smör
1 dl florsocker
3 tsk vaniljsocker
2 äggulor
1-2 msk kakaopulver
eller 4 msk starkt kaffe

Garnering:

200 g mörk blockchoklad
1 msk matolja



**Vinnare i
Vallbergakakan
2013**

**Bakade av
Bente Jönsson**

Skålla, skala och mal mandeln. Blanda samman den med florsockret. Vispa äggvitorna till hårt skum. Rör ner äggviteskummet i mandelblandningen.

Klicka ut smeten på bakpappersklädda plåtar. Släta till smeten lite. Grädda kakorna mitt i ugnen ca 12-14 minuter. Lossa kakorna medan de ännu är varma. Låt kakorna kallna.

Vispa smöret till fyllningen mjukt och smidigt, gärna med elvisp. Tillsätt florsocker, vaniljsocker och äggulor. Vispa så att allt blandas väl. Tillsätt smaksättning.

Bred smörkrämen lite toppigt på kakornas undersida. Ställ dem sedan kallt, gärna i frysen, en stund.

Hacka chokladen i mindre bitar och lägg dem i en skål tillsammans med oljan. Smält chokladen i vattenbad eller försiktigt i micron. Låt chokladen svalna lite. Doppa krämsidan på biskvierna i chokladen, vrid dem lite så att överflödet av chokladen rinner av. Lägg kakorna att stelna.