

Mandeltoppe

Du skal bruge:

200g rørsukker

100g æggehvider (ca. 2 bægre)

500g rå marcipan

100g grofthakkede mandler

For at lave kransekagemassen:

Rør sukker og æggehvider sammen i en skål. Lad skålen stå en halv time og trække efterfølgende, så sukkeret bliver opløst. Herefter skal du blande marcipanen sammen med "sukkerhviden", lidt ad gangen indtil det er en ensartet masse.

Du kan evt. bruge en sprøjtepose til at sprøjte kransekagemassen ud på en bageplade med papir på, men du kan også sagtens bare tage en skefuld ad gangen og dele massen op indtil der er ca. 16 små kager.

Kagerne skal nu rulles let i de hakkede mandler, og de skal herefter hvile i ca. en halv time.

Herefter skal toppene formes som trekanter, og dette gøres ved at forme dem med en lille smule vand, da det gør det nemmere at arbejde med.

Toppene skal bages i ovnen i ca. 8-10 minutter ved 190 grader, eller til de er let gyldne.

Kan opbevares på køl i en beholder med låg i op til 4 dage, eller fryses ned.