

FLORENSBRÖD

MÖRDEG:

200 g smör eller margarin
2 dl strösocker
4 dl vetemjöl
2 äggulor

MANDELMASSA:

150 g skällad och mald sötmandel
1½ dl strösocker
2 ägg
1 äggvita
Grön hushållsfärg

FYLLNING:

1½ dl hallonsylt

GARNERING:

Florsocker

Hacka ihop alla ingredienser till mördegen och arbeta snabbt ihop till en deg. Kavla eller platta ut degen på bakplåtspapper till en tjocklek på ½ till 1 cm (passar i liten långpanna).

Grädda platta halvfärdig, tills den fått svag färg, i 200°C.

Blanda under tiden ingredienserna till mandelmassan. (Bra att ha skållat och skalat mandeln i förväg.)

Färga ganska så grönt.

Ta ut den halvgräddade platta och låt svalna något.

Bred på sylten och därefter mandelmassan.

Sedan ska kakan gräddas i 200°C tills mandelmassan fått färg.

Ta på rikligt med florsocker. Använd med fördel en sil. Skär upp kakan i lagom stora bitar. Ca 20 st.