

## domowe markizy

### KATARZYNA/KATE1980



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukier puder</b>	3/4 szklanki
<b>mielone migdały</b>	1/2 szklanki
<b>kakao</b>	3 łyżki
<b>białka jaj</b>	3
<b>cukier</b>	5 łyżek
<b>kremówka</b>	150 ml
<b>gorzka czekolada</b>	150 g
<b>masło</b>	1 i 1/2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier puder wymieszać z migdałami i kakao. Białka ubić na sztywną pianę następnie dodać ok. 5 łyżek cukru. Do białek dodać cukier puder, migdały i kakao. Całość delikatnie wymieszać łyżką. Piec ok. 15 minut w temp. 160 stopni. W międzyczasie można przygotować masę do przełożenia ciasteczek. Do rondelka wlać kremówkę i połamana czekoladę. Całość podgrzewać aż do całkowitego rozpuszczenia czekolady. Dodać masło i dokładnie wymieszać. Odstawić do przestudzenia. Wystudzone ciasteczka smarować kremem i przykrywać drugim ciasteczkami.