

Helens Mazarinkage

2 tal opskrift ☺

200 gr margarine
200 gr sukker
2 dl mel (150 gr)
2 ts mandelessens
2 ts bagepulver
2 æg

1 dl kogende vand, pålægschokolade som "glasur"

Kom alt, på nær vand i foodprocessor / eller brug håndmixer.

Tilsæt så 1 dl kogende vand så dejen bliver mere lind.

Hæld dejen i u-smurt form (lille tærteform eller lignende)

Bag 20-30 min (alt efter hvor høj formen er) ved 200 grader midt i ovnen.

Læg chokoladeplader på mens kagen er varm.

