

## Franska kyssar (okt 2011)

Ca 20 st

**Kakor:** 4 äggvitor

2 dl strösocker

3 dl valnötter (drygt) som males

**Kräm:** 2 äggulor

150 gr rumsvarmt smör

1 dl florsocker

1 rivet citrönskal

Vispa vitan hårt, håll i sockret och vispa ytterligare en stund. Rör försiktigt ner de malda valnötterna. Klicka ut ca 40 toppar med sked på bakplåtspapper, två plåtar för satsen är bra.

150-180 gr under 15-20 min. Kakorna ska vara lite torra när de är klara. Lossas gärna när de är lite varma och vänds så att undersidan får torka. Svalna.

Krämen: Rör samman smör och florsocker. Rör ner gulor och rivet citrönskal.

Lägg krämen mellan två kakor och strö sedan florsocker över den dubbla kakan. Förvaras svalt.

Går bra att frysa.

Jag tycker det blir för mycket kräm enl. receptet så jag tar alltid mindre än vad som står i receptet- men alltid rivet skal efter en hel citron.

Lvcka till!