



Aristokrater

375 g lys rørsukker

375 g smør

500 g mel

1 tsk. hjortetaksalt

Pynt

150 g mandelsplitter

1 æg

Alle ingredienser røres sammen og æltes.
Dejen rulles til en pølse og sættes på køl til næste dag.

Dejen skæres i tynde skriver og derefter dyppes hver skive i æg og pyntes med mandelsplitter.

Kagen bages ved 18 grader i 10 minutter.