

# Kakaosnitter

---

## Mørdej:

125 g. Smør

240 g. Sukker

1/2 tsk. Bagepulver

4 stk. Æggeblommer

250 g. Mel

Alle ingredienser æltes sammen og trykkes fast i en mellemstor bradepande.

Her på smøres et godt lag hindbærsyltetøj.

## Topping:

4 stk. Stift piskede æggehvider

125 g. Kokos

400 g. Sukker

3 spsk. Kakao

Alle tørre dele blandes og vendes i hviderne.

Fordeles over den ubagte bund med syltetøj.

Bages ca. 30-40 min. ved 175 grader.

Kagen afkøles helt inden den skæres i snitter.