

\*SVENSK LACKAGE\*

Opskriften svarer til en bunden i en hel stor ovn-bradepande.

250 gram margarine	smeltes og afkøles +
2 dl. sukker	røres sammen med margارين
4 æggeblommer	røres sammen og blandes i
3 dl. mel	sigtes i sammen med
4 teske bagepulver	" i " " melet
2 dl. mælk	røres i dejen

Dejen røres og hældes ud i tyndt lag i den smurte bradepande.

\*\*\*\*\*

Marengs-overlag:

4 æggehvider	) Piskes kraftigt
3 1/2 dl. sukker	) sammen til det
2 teske vaniliesukker	) er helt stift

Røres FORSIGTIGT ovenpå den rå dej i bradepanden

\*\*\*\*\*

200 gram hakkede hasselnøddeflager/mandler drysses ovenpå

\*\*\*\*\*

Bages midt i en varm ovn på ca. 200 gr. i ca. 15 min.

HUSK at holde øje med den hele tiden!

\*\*\*\*\*

Lad kagen blive afkølet i bradepanden.

Kagen skæres midt over, dvs 2 ens halvdele

6 dl. piskefløde piskes til skum og fordeles på den ENE halvdel

Den anden halvdel STILLES forsigtigt ovenpå

Annie