

Opskrift

Bedstefars Skæg

Bedstefars skæg er en virkelig lækker og saftig kage, med det hvide skæg af marengs, lagt over en skøn kagebund smurt med fx jordbærsyltetøj eller rabarberkompot og bagt i ovnen til den lækre marengs får en smuk lidt sprød overflade.

Kagen kan varieres alt efter sæson til den skønneste forårskage med rabarber, en sommervariant med jordbær eller en efterårslækkerbiskken med æble eller brombær. Se tips og inspiration til dette lige under opskriften.

Prøv også: [min opskrift på en lækker drømmekage >>](#)





Bedstefars skæg

Tid i alt 1 time 30 min. Arbejdstid 30 min. Antal 8 pers. ↕

Ingredienser

125 g smør, blødt og stueterempereret

125 g sukker

4 æggeblomme

250 g hvedemel

2 tsk bagepulver

0,50 øko citron, fintrevet skal herfra

1,50 dl mælk

Fyld

2 dl jordbærsyltetøj, se tip*

Marengs

4 æggehvide

225 g sukker

1 tsk vaniljesukker

1 tsk æblecidereddike

1 spsk flormelis

Fremgangsmåde

Pisk smør og sukker, til det er luftigt. Rør æggeblommerne i en ad gangen.

Bland hvedemel, bagepulver og citronskal. Rør mælk og melblandingen i dejen lidt ad gangen og vend det godt sammen.

Fordel dejen i en bradepande på 25 × 30 cm med bagepapir. Bag kagebunden i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i 20 minutter.

Marengs

Gør marengsen klar, mens kagen er i ovnen.

Pisk æggehviderne, til de er luftige, stive og danner toppe. Pisk derefter vaniljesukker og sukker i lidt efter lidt og til sidst æblecidereddike. Pisk marengsen i 10 minutter, til den er helt blank og sej i konsistensen.

Tag kagebunden ud af ovnen efter 20 minutter, men sluk ikke for ovnen.

Smør forsigtigt kagen op med jordbærsyltetøj og fordel derefter marengsen over kagen. Drys med lidt flormelis.

Sæt kagen med marengs i ovnen igen og bag den færdig i ca. 10 minutter mere. Lad kagen køle lidt af i bradepanden inden servering.



Udskriv



Føj til indkøbsseddel