

## Bedstefars kage.

Dej: 400 g. mel, 250 g margarine, 300 g. sukker. 1 tsk. Bagepulver, 4 æggeblommer, ca. 2½ dl. Mælk.

Fyld: ca. 225 g. marmelade eller æblegrød.

Marengs: 250 g. sukker, 4 æggehvider. Æggehviderne piskes stive og sukkeret tilsættes lidt ad gangen.

Fedtstoffet blødgøres og røres godt med sukkeret.

Æggeblommerne tilsættes en ad gangen.

Bagepulver og mel blandes og tilsættes sammen med mælken og røres til dejen er ensartet.

Dejen kommes i en smurt bradepande(ca. 30 x 40 cm.)

Bages på midterste rille ved 200 gr. I ca. 15 min.

Derefter smøres marmelade ud over kagen og marengen fordeles over fyldet.

Kan drysses let med sukker over marengsen.

Bages straks efter i ca. 15 min. v. 200 gr. Til marengsen er gylden.

Ovnen skal have rette temperatur fra starten.

God fornøjelse.

Poul.