Herregårdsruter



Ingredienser

Kakebunn:
100 g smør
1,5 dl melis
2 eggeplommer
1 egg
revet skall av 1 sitron
0,5 ts bakepulver
2 dl hvetemel

Marengs:
2 eggehviter
4 ss sukker

Pynt:
1 dl rosiner
0,5 dl mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn eggeplommer og det hele egget. Rør i revet sitronskall. Sikt mel og bakepulver og bland i til slutt.

Smør deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm).

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Smør marengsen i et jevnt lag over kakedeigen i langpannen. Dryss over rosiner og mandelflarn.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 10 min. Flytt risten opp ett hakk og stek kaken videre i ytterligere 10 min, eller til marengsen har fått pen, gyllegul farge. Avkjøl kaken i formen.

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del den i passe store firkanter.

Tips

Kakestykkene holder seg innpakket i plast eller i kakeboks i 3-4 dager. De kan fryses, men marengsen kan da bli litt klissete.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/herregardsruter