BEDSTEFARKAGE/BEDSTEFAR MED SKÆG

Bund:

375 g magarine
450 g sukker
6 æggeblommer
600 g mel
1½ tsk. bagepulver
3 ¾ dl. mælk

bages i ca. 20 min, ved 200 gr. (alm. Ovn, varmluft lidt lavere)

Når kagen er bagt, stadig varm, smøres marmelade på toppen, derefter skal marengsglasur smøres ovenpå marmeladen

Marengsglasur:

6 æggehvider
375 g sukker

Æggehviderne piskes hvide / stive, derefter blandes sukker forsigtigt i, til en hvid glasur.

Kagen skal derefter bages færdig i ca. 20 min. ved 200 gr. (alm. Ovn, varmluft lidt lavere)