



Amerikansk

Ingredienser

Del 1:

300 g plantemargarine

300 g sukker

6 æggeblommer

3 dl mælk

300 g mel

4½ tsk. bagepulver

Del 2:

6 æggehvider

450 g sukker

Creme / pynt:

4 dl piskefløde

4 dl græsk yoghurt

3 tsk. vanillesukker

2 bakker jordbær

Andre frugter kan også bruges.

Beskrivelse

Del 1:

Margarine og sukker piskes sammen. Æggeblommer piskes i lidt af gangen. Mælk, mel og bagepulver piskes i. Kom dejen i en bradepande.

Del 2:

Æggehvider piskes stive og sukker røres i. Lægges på den rådej (Del 1). Bages i 30-35 min ved 200 grader.

Creme / pynt:

Fløden piskes og græsk yoghurt piskes i. Vanillesukker tilsættes og omrøres godt. Cremen kommes på kagen, når kagen er kold. Pyntes med jordbær eller andet frugt.