



Ingredienser

300 g sukker

3 æg

125 g margarine eller smør

125 g hvedemel

100 g knuste makroner

1 spsk. mandelessens

Beskrivelse

Sukker og æg piskes kraftigt. Margarine/smør smeltes og afkøles. Hæld margarine/smør i dejen sammen med mel, makroner og mandelessens. Pisk. Hæld dejen i en bradepande ca. 30 x 40 cm. Bag kagebunden ved 200 grader i ca. 20 minutter.

Når kagebunden er afkølet, pyntes den med en blanding af flødeskum og creme fraiche smagt til med vanillesukker. Herpå lægges frisk frugt.