



# VERDENSBESTE KAKE-1

## (Kvæfjordkake)

150 g Smør  
150 g sukker  
6 eggeplommer  
½ dl melk  
150 g hvetemel  
3 ts bakepulver  
1 ½ ts vaniljesukker

### MARENGS:

6 eggehviter  
300 g sukker  
2 dl mandelspon

### FYLL:

1 pk ferdig romkrem eller vaniljekrem  
3 dl kremfløte

1. Rør smør og sukker luftig.
2. Tilsett eggeplommer, melk og mel sikte sammen med bakepulver og vaniljesukker.
3. Bre røren i en godt smurt langpanne med matpapir ca 25 x 35 cm.
4. Visp eggehvitene stive, dryss i sukker og visp videre til marengsen er stiv.
5. Bre marengsen over røren i langpannen og dryss left ristende mandler.
6. Stek kaken i ovnen ved 180 grad i ca 45 min.
7. Avkjøl på rist og del på midten.
8. Legg en halvdel på kakefatet.
9. Fordel over vispet krem blandet med romkrem eller vaniljekrem.
10. Legg på den andre halvdel med marengssiden opp.

Dette er verdensbeste godt kakene!!

Lykke til!