Prinsesseruter



Ingredienser

200 g smør
2,5 dl sukker
1 egg
5 eggeplommer
0,5 ts bakepulver
3,5 dl hvetemel

Marengstopping:
5 eggehviter
1,5 dl sukker

Pynt:
50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk luftig smørkrem av smør og sukker. Pisk inn det hele egget og eggeplommene, en av gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen. Fordel deigen utover i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca 30X40 cm).

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukker litt og litt og pisk videre til stiv marengs. Fordel marengsen over deigen i langpannen. Strø over grovt hakkede hasselnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca 25 min. Avkjøl kaken helt i langpannen. Løft kaken forsiktig ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i avlange ruter.

Tips

"Prinsesseruter" smaker godt ved siden av bær eller hermetisk frukt og pisket krem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/prinsesseruter