



Herregårdsruter

Ingredienser

Kakebunn:

100 g smør

1,5 dl melis

2 eggeplommer

1 egg

revet skall av 1 sitron

0,5 ts bakepulver

2 dl hvetemel

Marengs:

2 eggehviter

4 ss sukker

Pynt:

1 dl rosiner

0,5 dl mandelflarn



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn eggeplommer og det hele egget. Rør i revet sitronskall. Sikt mel og bakepulver og bland i til slutt.

Smør deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm).

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Smør marengsen i et jevnt lag over kakedeigen i langpannen. Dryss over rosiner og mandelflarn.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 10 min. Flytt risten opp ett hakk og stek kaken videre i ytterligere 10 min, eller til marengsen har fått pen, gyllegul farge. Avkjøl kaken i formen.

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del den i passe store firkanter.

Tips

Kakestykkene holder seg innpakket i plast eller i kakeboks i 3-4 dager. De kan fryses, men marengsen kan da bli litt klissete.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/herregardsruter>