

Den hvide kage

(Mortens navn! Også kendt som Herregårdskage)

Fra Mona Fredsgaard Rasmussen, d. 9/9 2015 i Rottehullet



Opskrift til 1 bradepande

Dej:

375 g margarine

450 g sukker

4-5 æggeblommer

600 g mel

1½ tsk. Bagepulver

3 3/4 dl mælk

Masse:

4-5 æggehvider

375 g flormelis

185 g kokosmel

Blød margarine + sukker røres,
æg skilles i blommer og hvider.

Æggeblommerne tilsættes dejen 1 efter 1.

Mel + bagepulver røres i og mælken
tilsættes til sidst.

Bages i ovns midterste rille ca.

15 min. ved 200 grader.

Æggehvider piskes stift, derefter piskes flormelis i,
og til sidst røres forsigtigt kokosmelet i.

Massen smøres på og kagen bages
færdig ca. 20 min. ved 150 grader.

Værsgo, lækker kage ... siger Morten.

Hilsen Mona