Kage med frugt

**Grunddej:**

480 g blødgjort margarine

420 g sukker

9 æggeblommer

4½ dl mælk

300 g mel

6 tsk bagepulver

3 spsk revet citronskal

 1. Margarine og sukker røres.

2. Æggeblommer tilsættes én ad gangen.

3. De øvrige tilsættes i ovennævnte rækkefølge.

4. Dejen hældes i en stor bradepande og bages v. 17o g. i ca. 25 min. Kagen må ikke være blød i midten.

**Marengs:**

9 æggehvider

480 g sukker

6 tsk vanillesukker

 1. Ovennævnte piskes sammen og hældes over kagen.

2. Kagen sættes igen i ovnen v. 165 g. i ca. 45 min. eller til kagen er lysebrun.

**Til sidst.**

1. Kagen dækkes af et lag flødeskum tilsat vanille.

2. Kagen pyntes med frugt.

 God fornøjelse.

Hilsen Jette Jensen