

Anettes rugbrøds-lagkage

Bundene, der kan fryses:

3 stk. æggeblommer
5 stk. æggehvider
200 g sukker
2 spsk. kartoffelmel
125 g afskorpet og revet rugbrød
2 tsk. bagepulver
1 spsk. kakao

Fyld:

3 dl pisket fløde
300 g hindbær/jordbær
4 spsk. sukker
(evt. 2 bl. husblas, hvis der er behov for det)
Kagen kan f.eks. pyntes med fløde, nødder eller chokolade.

Bundene:

Blommerne piskes hvide med sukkeret.
Bland de tørre ting i.
Hviderne piskes stive og vendes i.
Dejen hældes i en springform, der er penslet og drysset med rasp.
Bages ved 190° i 30-40 minutter.

Fyldet:

Fløden piskes stiv med sukkeret.
Bær og evt. husblas vendes i.

Den afkølede kage skæres over, fyldet lægges på og den pyntes.