



Opskrift
Rosa

Rosa Kildahls

Sommekage

BAG
FOR
BørneTelefonen



Opskrift fra
Rosa

Sommerkage

Den nemmeste kage, som smager
af sommer og sol.

Ingredienser

Dejen:

3 dl rørsukker
3 æg
200 g mandelmel

Pynt:

$\frac{1}{4}$ l fløde
1 bakke friske jordbær

Fremgangsmåde

Start med at piske æg og rørsukker sammen, til det er luftigt. Det tager ca. 8 min.
Vend forsigtigt mandelmel i.

Fordel dejen i en rund form med en diameter på ca. 20 cm.

Bag kagen midt i ovnen ved 175 grader alm. ovn i 30 – 40 min. Den må godt virke
lidt ubagt men ikke rå.

Lad kagen køle helt af.

Mens kagen køler af:

Hak ca. $\frac{1}{3}$ af de friske jordbær i mindre stykker. Resten skæres i kvarte til pynt.

Fløden piskes næsten stift, og de hakkede jordbær vendes i. Pisk herefter igen, til
det er blandet til en lyserød masse (ikke for længe).

Fordel fløden over kagen, og pynt med de kvarte friske jordbær.

God fornøjelse.