

Svärmors och PGs favorittårta

Smör 150 gr (smält)
Mjöl 2 dl
Ägg 4 st
Strösocker 4 dl
Vaniljsocker 4 tsk
Vetemjöl 3 dl
Bakpulver 3 tsk

Sno ihop en sockerkaksdeg (se bif)
eller gör på ert eget sätt

Lägg bak papper i 2 långpannor och
fördela smeten på dessa plåtar.

Nu gör vi maräng

Ingredienser: 6 äggvitor 2 dl socker 1½ krm ättikssprit

Vispa äggvitorna tillsammans med hälften av strösockret och ättiksspriten, ca 2 minuter på medelhastighet. Tillsätt resten av sockret och vispa färdigt.

Fyllning

Vispa 5 dl grädde

Riv 2 st äpplen som blandas med vispgrädden

Grädda sockerkaks smeten. När kakan blir något så när fast, bred på marängen, höj temperaturen på ugnen och grädda färdigt

Dela den gräddade kakan i 2 delar. Lägg grädde på den ena delen och den andra delen ovanpå

Vi dricker kaffe till + nåt mer kanske