



## Prinsesseruter

### Ingredienser

200 g smør  
2,5 dl sukker  
1 egg  
5 eggeplommer  
0,5 ts bakepulver  
3,5 dl hvetemel

### Marengstopping:

5 eggehviter  
1,5 dl sukker

### Pynt:

50 g hasselnøtter



### Fremgangsmåte

Pisk luftig smørkrem av smør og sukker. Pisk inn det hele egget og eggeplommene, en av gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen. Fordel deigen utover i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca 30X40 cm).

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukker litt og litt og pisk videre til stiv marengs. Fordel marengsen over deigen i langpannen. Strø over grovt hakkede hasselnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca 25 min. Avkjøl kaken helt i langpannen. Løft kaken forsiktig ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i avlange ruter.

### Tips

"Prinsesseruter" smaker godt ved siden av bær eller hermetisk frukt og pisket krem.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/prinsesseruter>