



## Fjernsynskake

### Ingredienser

2 store egg  
100 g sukker  
75 g smør  
75 g hvetemel  
0,5 ts bakepulver

### Marengs:

2 eggehviter  
4 ss sukker  
0,5 dl rosiner  
30 g mandler  
50 g kokesjokolade



### Fremgangsmåte

Egg og sukker piskes til eggedosis. Smelt og avkjøl smør og ha det i røren. Sikt hvetemel og bakepulver og bland i deigen.

Røren has i rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20 minutter.

Lag imens marengsen: Pisk eggehvitene stive med sukkeret. Bland forsiktig i rosiner, hakkede mandler og hakket sjokolade.

Ta den stekte kaken ut av ovnen. Fordel marengsen oppå kaken. Sett kaken tilbake i ovnen ved samme temperatur og stek den videre til marengsen er gyllenbrun, ca 10 minutter.

Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et passende fat.

### **Tips**

Kaken smaker best samme dag som den er laget.

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

---

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