

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Amerikansk Lagkage.

75 gr. smør  
100 gr. sukker  
4 æggeblommer  
150 gr. mel  
½ dl. mælk  
2 tsk. bagepulver

Marengs:  
4 hvider  
200 gr. sukker  
1 tsk. eddike

Fyld:  
¼ l piskefløde  
4-5 spsk. hindbærmarmelade

Smør og sukker røres sammen, æggeblommerne tilsættes en ad gangen. Mælk, mel og bagepulver røres i. Bages i 2 lagkageforme i 5 min. 240 grader. Tages ud og temp. Sænkes til 150 gr. Hviderne piskes stive, sukkeret røres forsigtigt i og eddiken tilsættes. Fordeles over de forbagte bunde, som bager videre i 15-20 min. Når bundene er afkølede, lægges de sammen med den piskede fløde, irørt marmeladen. Bliver ikke dårligere af, at overnatte i køleskabet.

