

Mor Lizzi's opskrifter.

Jordbærkage.

5 æggeblommer røres med 5 spsk. sukker til det er skummende og hvidt (vigtigt)

5 spsk. mel 1½ tsk. bagepulver røres sammen med æggeblandingen.

5 hvider piskes og blandes forsigtigt i.

Kommes i en bradepande på ca. 30 x 20 cm og bages ca. 10 min. ved 180 grader.

Mathildes jordbærfløde piskes op og smøres på bunden – pyntes med skivede jordbær.

Bunden kan evt. deles i 2 og lægges sammen med jordbærfløden, og drysses med flormelis på toppen.

