



Abrikoskage



8-12 pers. 15 min. 50 min.

INGREDIENSER

Det skal du bruge

ABRIKOSKAGE:

200 g smør
180 g sukker
3 æggeblommer
1,5 tsk. bagepulver
1,5 tsk. vaniljepulver
275 g hvedemel
2 dl sødmælk
1/2 ubehandlet citron
1 glas Fynbo abrikosfilling

KOKOSMARENGS:

3 æggehvider
200 g flormelis
100 g kokosmel

PYNT:

Spiselige blomster.

FREMGANGSMÅDE

Tænd ovnen på 200 grader (varmluft). Pisk smør og sukker luftigt og hvidt. Æggeblommerne tilsættes sukermassen en af gangen, pisk grundigt mellem hver æggeblomme.

Tilsæt saften og skallen fra en halv citron. Bagepulver, vaniljepulver og hvedemel sigtes i, skiftevis med mælken. Hæld kagen i en springform (ca. 21 cm) og bag kagen i 15-20 minutter til kagen næsten er gennembagt.

Pisk æggehviderne stive mens flormelissen drysses i. Marengsen skal være sej og blank. Vend kokosmel i massen.

Skru ovnen ned på 150 grader (varmluft). Smør Fynbo Premium abrikosfilling på kagen. Marengsen sprøjtes på kagen som små toppe. Bag kagen i 20-30 minutter. Er toppen ikke helt gylden, kan den til sidst grilles under opsyn.

Kagen serveres kold. Pynt evt. med spiselige blomster.