

## **MORFARS SOMMERKAGE**

400 g smør  
400 g sukker  
7 æggeblommer  
4 dl mælk  
270 g mel  
5½ tsk. bagepulver

5 æggehvider  
300 g sukker  
3 tsk. vaniljesukker  
100 g makroner

5 dl piskefløde  
1 tsk. vaniljesukker  
2½ dl creme fraiche

Frisk frugt

Smelt smørret i en gryde og tilsæt sukker og pisk det godt sammen. Tilsæt æggeblommer, mælk, mel og bagepulver og pisk det sammen til en let flydende masse og kom det i en bradepande beklædt med bagepapir. Den virker meget flydende.

Bag den ved 180° i ca. 20 min. eller til den er flot lysebrun.

Pisk æggehviderne til de er stive. Tilsæt sukker, vaniljesukker og knuste makroner og rør det sammen til en masse. Kom masse over kagebunden og bag den yderligere 25-30 min. ved 180°.

Når kagen er kold mases/presses den sammen med en anden bageplade, så den bliver jævn og flad.

Pisk fløden stiv og tilsæt vaniljesukker og vend forsigtigt creme fraichen i. Smør blandingen ud over kagen, og pynt med frisk frugt.

