Bedstefar med skæg

Opskrift på Bedstefars skæg, der er en kage fra gamle dage, men den holder stadig. En god bund, der toppes med marmelade og et lag marengs.
Du kan bruge rabarberkompot (sødet) eller hvilken som helst marmelade. Hindbær er absolut bedst.

Kagedejen:

200 g blødt smør
250 g sukkeret
2 æg
350 g hvedemel
1-2 tsk. bagepulver
1-2 tsk. vaniljesukker
2,5 dl mælk.

Ovenpå:

Marengs af 3 æggehvider Piskes stive
150 g sukker piskes i
1 tsk. alm. eddike

ca. 100 g hindbærmarmelade

Pisk smør og sukker hvidt.
Tilsæt hele æg og pisk
I en anden skål blandes mel, bagepulver og vaniljesukker.
Vend melblandingen forsigtigt ind i sukker/ægmassen, tilsæt ind imellem mælken, så dejen bliver ensartet og blød.
Lille bradepande ca. 30 x 22 cm fores med bagepapir eller smøres grundigt.
Fordel kagemassen forsigtigt og bag i ca. 18 min. ved 175° varmluft (200 alm. oven/undervarme)
Kagen skal være let gylden.

I mellemtiden piskes marengs. Når hviden er stiv, piskes sukkeret gradvis ind i æggehviden. Tilsæt eddike. Husk- skål og piskeris skal være pinlig ren, ellers bliver æggehviden ikke stiv.

Når kagen er gyldenbrun, tages den ud af ovnen og smøres med hindbærmarmeladen. Herefter toppes op med marengs. Drys lidt sukker over til allersidst.
Kagen bages nu færdig i ovnen i ca. 10 min.
Hold godt øje med kagen i ovnen. Den må ikke blive for mørk til sidst.