Striftort /Strifkach

Dej
5 æg
125 g kartoffelmel
250 g sukker
1 tsk bagepulver

Bages ved 225° i 10 minutter

Fyld
400 g ribsgelé

Pynt
100 g flormelis
Del æg i blommer og hvider i hver sin skål. Pisk æggehviderne stive. Strø forsigtigt sukker i og rør rundt. Tilsæt æggeblommerne én ad gangen.
Kartoffelmel strøs i sammen med bagepulver. Tilsæt evt. 1 spsk koldt vand for at gøre dejen lidt mere lind.
Hæld derefter dejen i 6 smurte lagkageforme eller bag dem i to omgange i 3 forme. Portionen svarer til 3 almindelige lagkagebunde eller 6 ganske tynde bunde.
Kagen lægges sammen med ribsgelé imellem hvert lag og pyntes med flormelis, enten løst eller som glasur.

Striftorte, også kaldet sønderjysk stribekage/stribetærte, er en af de mest elegante og traditionsrige kager fra det sønderjyske kaffebord – en traditionel lagkage bestående af tynde bunde lagt sammen med syrlig ribsgelé. Den udmærker sig ved sit smukke, lagdelte udseende og sin fine balance mellem det søde og det friske – minimum i 6 lag, men vil man imponere i det sønderjyske, så er det tilrådeligt at lave minimum 9 lag.

Kagen var en af de mest udbredte barselskager i gamle dage. Tidligere var det almindelig skik, at venner og naboer sendte kager som barselsgaver til nybagte forældre. Striftorte var særligt populær, fordi den ikke blot smagte godt, men også var praktisk – den kunne nemlig holde sig frisk i 10–14 dage, hvis den blev opbevaret køligt i kælderen.