

”Ölandstårta” – variant på Glömmingetårtan

3 äggulor

1 ½ dl socker

¾ dl mjölk

50 g smält margarin

2½ dl mjöl

5 tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker

3 äggvitor

2½ dl socker

Vispa ihop äggvitor och socker till ett hårt skum.

Vispa ihop äggulor, socker och vaniljsocker i en annan bunke. Blanda mjöl och bakpulver och tillsätt i smeten. Blanda i det smälta margarinet och mjölken. Häll smeten på bakplåtsklädd långpanna. Bred över marängsmeten.

Grädda i nedre delen av ugnen i 200° i ca 15-20 minuter.

Receptet räcker till en långpanna, så för att göra en stor tårta behövs det dubbla. Vi brukar ha vispad grädde och hallon mellan bottnarna.

Lycka till!

/Susanne