

SKILDPADDE KAGE

3 Æg
150 gr. Sukker
100 gr. Smør
150 gr. Mel
1 tsk. Bagepulver

5 Toms Skildpadder
1½ dl. Mælk
50 gr. Mørk Farin
1 tsk. Vanillesukker

Æg + Sukker piskes rigtig godt luftigt.

Mel & Bagepulver sigtes sammen

Smelt skildpadder sammen med Mælk, Farin og Vanillesukkeret og køl det lidt ned.

Det smeltede Smør røres skiftevis i Melet sammen med Æg/Sukker og skildpadder-massen.

Hældes i en springform eller lign. der er smurt,
eller en silikoneform uden fedtstof tilsat.

Sættes ind i kold ovn (har noget med hævnigen at gøre)
og bages ca. 40 minutter ved 200gr.

Glasur:

150 gr. Flormelis
3 spsk. Smeltet Smør
1 tsk. Vanillesukker
2 spsk. Kaffe

Vi bruger Glasuren x 1½ så syntes vi at kagen er lækrest

Glasuren kommes på kagen når den er helt kold eller lun hvis den skal spises
straks,
... ellers bliver den "fugtig" hvis kagen ikke er afkølet nok.

Pyntes med hakket Daim og evt. andet spændende pynt.