

Trümmertorte

125 g	Margarine	einen Rührteig herstellen und in zwei eingefettete Spring- formen verteilen
4	Eigelb	
1/2 Tasse	Zucker	
1 Tasse	Mehl	
1 TL	Backpulver	

4	Eiweiß	mit steif schlagen und auf die Böden verteilen darüber streuen
1 Tasse	Zucker	
	Mandelsplitter	

bei 170 – 180 Grad 20 – 25 Minuten backen und erkalten lassen

1 Glas	Stachelbeeren	andicken und auf einen der Böden verteilen
400 g	Sahne	

**steif schlagen und auf das Obst ver-
teilen
den zweiten Boden als Deckel nehmen.**

Murbrokkekage

125 g margarine
4 æggeblommer
½ kop sukker
1 kop melform
1 tsk bagepulver

Lav en dej med
og kom to smurt sprinkler i Fordel

4 æggehvider
1 kop sukker

med Pisk
til det er stift og fordel det på
bundene at fordele Spred

mandelsnitte

over toppen

Bag ved 170-180 grader i 20-25 minutter og lad afkøle

Tyk 1 glas stikkelsbær og kom det på en af bundene
at fordele

Pisk 400 g fløde, til den er stiv, og rør på frugten.

del

brug den anden bund som låg.