

Miras opskrift på jugoslavisk nøddekage.

Ingredienser:

200 gr. nødder eller mandler
4 æg
150 gr. smør eller margarine
300 gr. sukker
75 gr. mel
Rasp
Abrikos- eller appelsinmarmelade

Tilberedning:

150 gr. smør eller margarine røres sammen med 150 gr. sukker.

150 gr. nødder eller mandler hakkes og tilsættes.

75 gr. mel tilsættes.

Æggene skilles i æggehvider og æggeblommer.

Æggehvider piskes og tilsættes.

Det hele røres let sammen.

Smør ovnfast fad med smør eller margarine og dæk bunden med rasp.

Anbring dejen i fadet og bag i ovn 15 – 20 minutter ved 200 grader.

I mellemtiden piskes æggeblommerne med de sidste 150 gr. sukker, og efter færdigbagning af dejen hældes de piskede æggeblommer over, og det hele bages yderligere 8 – 10 minutter ved 200 grader.

Når kagen er kold smøres marmeladen på, og de 50 gr. nødder eller mandler hakkes og drysses på.