

# Karen-Maries lækre kage

## Bund:

4 æggeblommer,  
200 gr. sukker,  
150 gr. mel,  
250 gr. kærgården,  
3 tsk. bagepulver,  
2 dl.mælk.

Æggeblommer røres med sukker, derefter kommes kærgården, mel, bagepulver og mælk i. Kommes i en bradepande dækket med bagepapir op af siderne.

## Mellem:

4 æggehvider,  
300 gr. sukker,  
100 gr. finthakkede hasselnødder.

Æggehviderne piskes stift, sukker røres i og derefter hasselnødder. Kommes ovenpå bund. Kagen hæver lidt under bagningen.

Bages 30 min. ved 200 grader.

Afkøles.

Skæres i passende stykker.

## Top:

4 dl. Piskefløde,  
4 dl. Cremefraiche,  
1-2 tsk. vanillesukker.

Fløden piskes stift, blandes med cremefraiche og vanillesukker.

Kommes på den afkølede kage.

Pyntes med bær efter fantasi.

Til toppen brugte jeg 2½ dl. Piskefløde, 5 dl. Cremefraiche 9 % og 1 stang vanilje.

*Held og lykke til alle med tak for jeres smukke fødselsdagshilsen.*