

## Bedstefars skæg med solbær



Bedstefars skæg – den har jeg vist ikke lavet eller bagt siden jeg boede hjemme. Den smager fuldstændig som jeg husker den – bortset fra at syltetøjet er anderledes © Denne opskrift har jeg fra [anneauchocolat.dk](http://anneauchocolat.dk) – med en smule ændringer.

### Dej

275 g mel  
185 g smør – blødt  
225 g sukker  
1 tsk bagepulver  
3 æggeblommer  
1  $\frac{3}{4}$  dl mælk

### Solbærsyltetøj

250 g solbær  
180 g sukker  
 $\frac{1}{2}$  tsk rød melatin  
 $\frac{1}{2}$  spsk sukker

### Marengs

3 æggehvider  
185 g sukker

### **Solbærsyltetøj**

Kom solbær og sukker i en gryde og kog i ca 10 min. Fjern gryden fra varmen og blend marmeladen.

Sæt gryden over varmen igen, rør melatin med sukker, rør det i solbærmarmeladen og lad det småkoge et par min.

Kom marmeladen i et glas og sæt det på køl.

Min marmelade er lidt tyk, det synes jeg passer bedst til denne kage.

### **Dej**

Tænd ovnen på 200 grader varmluft.

Pisk smør og sukker sammen i en skål.

Rør æggeblommerne i.

Sigt mel og bagepulver ned i æggeblandingen og rør det i sammen med mælken.

Kom dejen i en lille bradepande med bagepapir – min er 25 x 30 cm

Bag i 15 min.

### **Marengs**

Pisk æggehviderne stive og tilsæt sukker lidt ad gangen, indtil det er blevet en sej marengs, der kan lave toppe.

Når kagen er færdig tages den ud af ovnen. Sænk temperaturen til 190 grader – stadig varmluft.

Smør forsigtigt marmeladen på i den tykkelse du ønsker.

Fordel derefter marengs ovenpå og drys til sidst med lidt sukker.

Bages igen i ca 15 min, til marengsen er gylden.

