

Syv minutters glasur (Mikroovn)

Dette er en almindelig amerikansk glasur, som bruges til lagkager. (Frosting)

2½ dl. Sukker.
¼ tsk. Bagepulver.
1 dl. Vand.
3 Æggehvider

- ⇒ Hæld sukker, bagepulver og vand i en høj skål f.eks. et litermål.
- ⇒ Kog på fuld effekt i 4½ minutter. Rør rundt i sukkerlagen efter den halve tid.
- ⇒ Pisk hviderne stive. Hæld den varme sukkerlage i æggehviderne under kraftig piskning; gerne med en elpisker til glasuren bliver tyk.
- ⇒ Smør glasuren over sukkerbrøds- og chokoladekage eller server den til eksotisk frugtsalat.

Chokoladekage fra mikroovn og en skinnende tyk frosting til at komme på kagen eller servere til frugt.