Farmors lagkage (Torte)
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

300 gr Margarine, 400 gr Zucker, 16 Eigelb, 8 Esslöffel Backpulver, 600 gr Mehl, 12 Esslöffel Milch, 16 Eiweiss, 800 gr Zucker, 4 Spritzer Essig, 200 ml Sahne, 4 kleines Glas Marmelade (Erd-/Himbeer).

Die Zubereitung:

Das Eiweiss mit Zucker zusammenrühren, und zum Schluss etwas Essig zu geben. Die Masse muss dann schon etwas steif sein.
In einer anderen Schüssel wird Zucker, Margarine und das Eigelb zusammen gerührt, Milch dazu geben und Mehl und Backpulver dazu geben.
Bei zwei Tortenformen (25-30 cm) den Boden mit eingeschmiertem Backpapier auslegen. Verteile den Teig und Butterteig in einer dünnen Schicht, dazu gibst du dann die Masse die ich oben als erstes beschrieben habe.
Dann backst du die torte bei 160 grad 30 minuten. Danach die Torte ganz abkühlen lassen. Dann tust du wieder eine schicht von der Zuckermasse eine Schicht Marmelade darauf und ganz oben mit Sahne verdecken.
Es ist nicht so einfach!!!!!!
Am besten ihr macht es erst einmal mit mir zusammen!!!!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de