



Världens godaste tårta

Ingredienser 1 tårta

2 dl	florsocker
75 g	smör
5 st	ägg
1,5 dl	mjöl
1,5 tsk	bakpulver
4 msk	mjök
2 dl	socker
4 dl	grädde
2 l	jordgubbar

Tillagning

Det är nästan att göra sig själv en otjänst att bjuda på den här tårtan. Alla kommer att be dig om receptet och du kommer ständigt att bli ombedd att servera den på alla kommande kalas.

1. Smöra ett bakplåtspapper (30x40 cm).
2. Rör ihop florsocker och smör.
3. Separera äggulor och äggvita. Tillsätt äggulorna, en i taget i socker och smörblandningen.
4. Blanda vetemjöl med bakpulver. Tillsätt detta och mjölken i smeten.
5. Bred smeten över det smörade bakplåtspappret.
6. Vispa äggvitor och socker till marängsmet och bred denna över den andra smeten.
- 7 . Grädda allt i ugnen i 200 grader i cirka 20 minuter.
8. Låt svalna och dela sen kakan i två delar. Lägg vispad grädde och jordgubbar mellan och lägg också ett lager grädde med vackra jordgubbar på toppen.
- 9 . Servera! Ät! Njut! Vila! Ta mer!