

Midsommarkaka

- 125 gr smör
- 1 1/2 dl socker
- 3 äggulor
- rivet citronskal
- 125 gr vetemjöl
- 1/4 tsk bakpulver
- 3 äggvitor
- 15 sötmandlar
- 4 matskedar socker

Rör smöret och sockret vitt och pösigt, blanda i gulorna en i taget samt citronskalet.

Blanda bakpulver å mjöl och rör ned det i smeten.

Vispa vitorna till skum.

Rör ner hälften av de slagna vitorna i smeten och håll den i en smord form. Strö strimlad mandel över.

Blanda resten av vitorna med 4 matskedar socker och lägg marängmassan ovanpå.

Se till att marängmassan täcker hela kakan.

Grädda kakan i svag ugnsvärme 50-60 min.

Skär kakan i små fyrkanter.

Nedtecknat av min mormor Agnes Johansson i början av 50-talet.

Irmgard Henriksson