

## Toskaterte

æg	2 stk.
sukker	200 g
fedtstof	50 g
mel	200 g
bagepulver	2 ts.
mælk	1 dl

### glasur:

mel	2 ss
mælk	2 ss
fedtstof	100 g
sukker	100 g

kokosmel 2 ss

- 1-2) som pisket dej.
- 3) Smelt og afkøl margarine. Pisk den i æg/sukker.
- 4) Sigt mel og bagepulver. Bland det forsigtigt i, skiftevis med mælken.
- 5) Fyld dejen i smurt springform.
- 6) Bag kagen i 20 min. ved 200°.
- 7) ~~Smut mandlerne og skær dem i tynde strimler.~~
- 8) Rør glasuren sammen i en gryde og bring i kog under omrøring.
- 9) Smør glasuren på den stivnede kage og bag den 10 min. til. Glasuren skal da være lysebrun. Evt. bruges dobbelt portion glasur.

### Pisket dej

- 1) Pisk æg alene i 5 min.
  - 2) Pisk æg og sukker i 5 min.
- Når mel blandes i pisket dej, må der røres forsigtigt, og kun til melet er opsuget.