

Isoporkake

6 eggehviter

(farinen taes i med 1 ss om gangen)

300 gr. farin vispet godt sammen

stekes ovnen på 100-120 grader midt i ovnen i 4-5 timer

skal stå i ovnen til ovnen er kald

Fyll

6 eggeplommer

150 gr farin

1 ts vaniljesukker

6 ss sterk kaffe

ha dette i en panne og rør på svak varme til det tykner. fyllet skal henge på røresleiven.

sett pannen i kaldt vann og rør inn i små stykker 150 gr. margarin

settes kaldt i kjøleskapet

ta fyllet på litt før servering og pynt med krem

lykke til