

# Pinocchiotårta med jordgubbar och grädde

8 portioner 2,5 timmar

## Ingredienser

### Sockerkakssmet

75g smör  
1dl strösocker  
2tsk bakpulver  
4st äggulor  
1,5dl vetemjöl  
2msk mjölk

### Marängsmet

4st äggvitor  
2dl strösocker  
1/2dl mandelspån

Grädde och bär  
till garnering

## Gör så här

Börja med sockerkakssmet. Vispa ihop smör och socker. Tillsätt bakpulver och vispa samman. Lägg i en äggula i taget och vispa under tiden. Tillsätt sist vetemjöl och mjölk.

Fördela smeten i två insmorda och bröade springformar.

Fortsätt med marängsmeten genom att vispa upp äggvitorna till ett hårt skum. Tillsätt därefter sockret, lite i taget under vispning. Tillsätt sist mandelspån.

Fördela marängsmeten ovanpå sockerkakssmet.

Baka kakorna mitt i ugnen i 150 grader, cirka 45 minuter.

Garnera och fyll tårtan med grädde och bär mellan dina två tårtbottnar.

