

# Havregrynskage m. marengs og nødder



## Hansens opskrifter

### Ingredienser:

#### Bund:

350 g havregryn  
230 g sukker  
250 g smør  
4 æggeblommer

#### Marengs:

4 æggehvider  
135 g sukker

#### Drys:

135 g snittede/grofthakkede nødder

### Fremgangsmåde:

1. Bland havregryn og sukker, tilsæt det smeltet smør. Lad det stå i 5 minutter og rør æggeblommer i. Husk at tænde ovnen på 175 grader.
2. Pres massen ud i bunden af en form (25x35cm) som er beklædt med bagepapir. Bag den i ca. 10-12 minutter.
3. Pisk imens æggehviderne meget stive og tilsæt derefter sukkeret lidt ad gangen og pisk til en sej marengs.
4. Så snart bunden er taget ud af ovnen skal den skrues ned til 150 grader.
5. Fordel marengsen over den forbagte bund og drys med nødderne på toppen.
6. Når ovnen er "kold" nok sættes kagen ind og bages yderligere 20-25 min.
7. Lad kagen køle af og skær den i små/store/mellem firkanter.

