



- 3 ägg
- 3 dl socker
- 1 dl kokande vatten
- 3 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver

Fyllning

- 125 g smör
- 1 dl mjölk
- 4 msk vaniljsocker

Vispa ägg och socker luftigt. Häll i det kokande vattnet. Blanda mjöl och bakpulver och rör försiktigt ner det i äggsmeten.
Grädda kakan i 200 gr i 35 min

Gör under tiden fyllningen.

Koka mjölk och smör häftigt i ca 2 min. Ta av kastrullen och vispa i vaniljsockret.

Dela kakan när den svalnat. Häll vaniljblandningen över båda bottnarna. Lägg sedan ihop dem (vanilj mot vanilj).