

Hallon och dajmtårta (ca 8 port)

Botten:

100 g	margarin
2,5 dl	socker
2	ägg
1,5 dl	vetemjöl
3 msk	kakao
3 tsk	vaniljsocker

Fyllning 1:

1 pkt	vaniljvisp
1	dubbeldajm

Fyllning 2:

$\frac{1}{2}$ dl	socker
2	äggulor
5 dl	hallon (går bra med frysta)
2 dl	grädde

- Sätt ugnen på 175° C.
- Smält margarinet i en kastrull.
- Vispa socker och ägg poröst.
- Blanda ner övriga ingredienser. Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar kant.
- Grädda i ca 20 min.
- Låt kakan svalna något innan fyllningen görs.
- Hacka dubbeldajmen smått. Vispa vaniljvispen och häll i dajmen. Häll fyllningen över botten (i formen) och ställ in i frysen.
- Nästa dag görs fyllning nr 2.
- Mosa hallonen. Vispa äggulor och socker.
- Vispa grädden och blanda i hallonen. Vänd ner detta i äggsmeten.
- Häll fyllningen ovanpå fyllning nr 1 och ställ in i frysen minst 4 h.
- Låt kakan stå framme några minuter innan servering.

