



# Børnehaven Kaptajngården

Vestergade 19, Vester Hæsing, 5672 Broby Tlf. 72530422

[www.kaptajngaarden.dk](http://www.kaptajngaarden.dk)

[kaptajngaarden@faaborgmidtfyn.dk](mailto:kaptajngaarden@faaborgmidtfyn.dk)

07-09-2009 12:20:00

**Sofies hemmelighed..**

**Til en bradepande bruges.**

**160 g. smør der røres sammen med 160. g. sukker**

**8 æggeblommer røres i et efter et.**

**tilsæt nu.**

**330 g. mel**

**4.5 tsk bagepulver**

**15 ss. fløde som kommes i imens du blander massen sammen.**

**Dejen fordeles nu i en bradepande - den løber selv ud til siderne, så du behøver ikke det store skraber !!**

**Nu pisker du de 8. æggehvider helt knald hamrende stive !!!**

**320 g. sukker kommes i - dog kommer du først halvdelen af sukkeret i dernæst rører du den anden halvdel i med en grydeske. (Du skal huske aldrig at komme sukkeret i æggehviderne før de er pisket helt stive - hvis du gør det kan hviderne ikke piskes stive !!!!)**

**Nu fordeler du "guffen" oven på dejen du kom i bradepanden.**

**Bager den i ca. 40 min i bunden af ovnen ved 170 grader.**

**Jeg bager altid to bradepander og lægger dem ovenpå hinanden med fyldet imellem - fyldet kan være alt lige fra kogte abrikoser ( abrikosmos) til bananer eller alm. syltetøj. - En kage der består af to bradepander sofie !!! rækker til ca. 25/30 personer.**

Hvis du ikke har brug for så stor en kage kan du bage en skære den midt over og lægge halvdelen ovenpå hinanden - så har du nok til 10-12 måske 15...