



**Бісквіт:** 6 яєць, 6 ст. ложок цукру, 4 ст. ложки борошна, 2 ст. ложки крохмалю, цедра я лимона, на кінці ножа соди.

**Крем:** 250 г вершкового масла, 1 склянка варення з полуниць без сиропу, 100 г цукрової пудри, ванілін, ромова есенція, сік з лимона, 50 г посічених горіхів.

Відділити білки від жовтків. З білків збити густу піну, поступово додаючи цукор і весь час збиваючи, поки він не розчиниться. Тоді вимішати з жовт-ками, борошном, просіяним з крохмалем і содою, цедрою з лимона і ви-класти до високої форми, змащеної жиром, дно якої викласти промашеним папером і посипати меленими сухаря-ми з булки. Випікати в нагрітій ду-ховці (200 °C) протягом 45 хв. Якщо бабка спеклася, виключити вогонь і залишити її в духовці, щоб підсу-шилася. З холодної бабки гострою лож-кою вибрати м'якуш, залишити стінки і дно завтовшки 2 см і наповнити при-готовленим кремом у вигляді гірки. Зверху посипати посіченими горіхами, прикрасити ягодами з варення, які обкачати в цукрі, і охолодити.

Крем приготувати так: масло кімнатної температури збити віничком з цукровою пудрою на пухку масу, додати вані-лін, ромову есенцію і сік з лимона. Тоді вимішати з м'якушем з бісквіта і варенням з полуниць.