Ambrosiakaka

4 ägg
3 dl socker
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
200 g smält smör

Glasyr:

5 dl florsocker
mjölk, apelsinsaft

2 pkt apelsinskal

Sätt ugnen på 200 grader.
Vispa ägg och socker poröst.
Tillsätt mjöl blandat med bakpulver, rör sist ner det smälta smöret.
Häll smeten i en smord och bröad eller mjölad långpanna (30x40cm).
Gräddas ca 15 minuter i 200 grader.
Bred över glasyren när kakan kallnat.
Strö över apelsinskal.
Skär i rutor när glasyren stelnat (5x6cm) alt. 24 rutor.