Sega Hallonrutor, 175 grader ca 30 min i mitten av ugnen

4 ägg

6 dl socker

200 g smält mjölkfritt margarin

6 dl mjöl

1 tsk vaniljsocker

Hallon (frysta, en kartong som finns i frysdisken på affären)

Vispa ägg och socker poröst. Häll ner det smälta smöret i smeten och blanda ihop och blanda sen ner mjölet och vaniljsockret. Smöra, med mjölkfritt smör och bröda en långpanna, häll ut smeten i den. Strö hallonen över kakan. Grädda kakan i ca 30 min. Dela kakan i 30 bitar