

Branterikskaka



Ugn 175° ca 30min

Ing: 3 ägg

2,5 dl socker

1,5 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

3/4 dl kallt vatten

Blanda

1. Smörj och "bröa" en form med avtagbar botten.

2. Vispa ägg och socker pösigt.

3. Tillsätt mjöl-bakp./vatten

4. Grädda ca 30min.

Hallonsylt

Tag ut kakan (när den ej kladdar på stickan)

Bred på ett lager Hallonsylt.

Bred på glasyr.

Åter in i ugnen! (med endast ovanvärme tills glasyr
fått en vacker färg)

Glasyr: ca 2msk smör

1 dl socker

1 ägg

1,5 dl cocosflingor

2 tsk vaniljsocker

Rörs samman i en
kastull tills dess att
det sjuder. (Rör nog!)
(Gör glasyr när ca 10min
av gräddningstiden återstår)

Njut:

Ljummen kaka

med nyvispad / eller havsmalt
grädde vaniljglans!

Lycka till
Trene Marie E.

2016.03.24