



bild saknas

- ▮ 10 bitar
- ▮ Övrigt, Lättlagat, Fest, Bakning

SVERIGEKAKA

Ingredienser ▮

3 st ägg
 3 dl strösocker
 3 dl mjöl, vete
 2 tsk bakpulver
 1 dl vatten (*Ska vara kokande*)

▮ Fyllning

125 g margarin
 1 dl mjölk, standard
 (*Vilken mjölk som helst*)
 3 msk vaniljsocker

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 200 grader.
 Vispa ägg och socker poröst i en bunke. Tillsätt mjölet och bakpulvret. Koka upp vatten och tillsätt 1 dl kokande vatten i bunken.

Smörj och bröa en form, gärna med löstagbara kanter. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen ca 25-30 min.

Låt kakan svalna och gör under tiden fyllningen:
 Smält margarinet och tillsätt mjölken. Låt koka hett i 2 min. Ta kastrullen av pannan och tillsätt vaniljsockret under vispning.

Dela sen kakan på mitten så det blir 2 bottnar.

Häll på fyllningen på båda delarna. Låt dra några minuter och lägg sedan ihop delarna på varandra. Strö över floursocker för syns skull!

Kakan kan gärna göras i förväg- den blir bara godare om den får stå och dra lite!