inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

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!