

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

SILVIAKAKA



Silviakaka i långpanna ca 16 bitar:

- 3 ägg
- 3 dl strösocker
- 3 dl vetemjöl
- 1 msk bakpulver
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 ½ dl kallt vatten

Glasyr:

- 150 g smör
- 1 msk vaniljsocker
- 2 äggulor
- Ca 1/2 dl kokosflingor

Gör så här:

1. Klä en långpanna med bakplåtspapper, smörj och mjöla den.
2. Vispa ägg och socker vitt och pösigt, rör ner vattnet.
3. Blanda mjöl och bakpulver och sikta ner i smeten.
4. Grädda mitt i ugnen ca 20 minuter. Låt svalna

Glasyren:

1. Smält smör, socker och vaniljsocker i en tjockbottnad kastrull.
2. Tillsätt äggulorna och vispa kraftigt tills krämen tjocknar, den får inte koka.
3. Låt svalna något.
4. Bred glasyren över kakan och strö kokos över kakan.
5. Skär upp kakan i bitar. Klart!
6. Njut