

Baka och fika
med oss under diggEAT !

Riddarkaka

FRÅN CAFE HARMONI I BELGANET

Botten:

0.46 st ägg
0.69 dl strösocker
17.14 gram smör,
rumsvarmt
0.34 dl vetemjöl
0.11 dl kakao
0.23 tsk vaniljsocker
0.23 krm salt

Glasyr:

0.23 dl strösocker
0.11 dl sirap
0.17 dl grädde
8.57 gram smör
22.86 gram kokosflingor

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader och klä en långpanna ca. 30x40cm med bakplåtspapper.

Botten: Vispa ägg och socker pösigt.

Klicka i smöret och rör i mjölet som blandats med siktat kakao, vaniljsocker och salt.

Bred ut i en långpanna.

Grädda i 200 grader i ca. 17 minuter. (obs! skall gräddas ytterligare med glasyren på)

Under tiden kakan förgräddas gör glasyr:

Förbered alla ingredienser. När det är 10 minuter kvar av gräddningstiden börja smälta smöret i en kastrull, tillsätt sedan socker, sirap, grädde och sjud i ca. 5 minuter tills det tjocknar och blir simmigt. Rör sedan i kokos i glasyren.

Ta ut kakan ur ugnen när den har gräddats i ca 17 minuter och bred glasyren över kakan.

Grädda ytterligare i ca. 10 minuter tills glasyren har en gyllene färg.

Låt kakakan svalna. Skär kakan i bitar. Kakan går utmärkt att frysa.



Baka och fika
med oss under diggEAT !

Silviakaka

FRÅN CAFE HARMONI I BELGANET



Ingredienser:

4 ägg
4 dl strösocker
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 dl vatten
1 msk smör eller margarin (till
formen)

Glasyr

250 g smör
2 1/2 dl strösocker
1 1/2 msk
vaniljsocker
3 äggulor

Garnering

1 dl kokos

Sätt ugnen på 175°C.

Kaka: Vispa ägg och strösocker pösigt i en bunke. Tillsätt resten av ingredienserna och rör snabbt ihop allt till en smet.

Klä en långpanna (30x40 cm) med bakplåtspapper och smörj pappret med smör eller margarin.

Häll ut smeten i pannan.

Grädda kakan längst ner i ugnen ca 25 min. Låt kakan kallna i långpannan.

Glasyr: Smält smöret i en kastrull. Tillsätt sockret och låt det puttra på låg värme i 1 minut. Ta av kastrullen från plattan. Tillsätt vaniljsocker och äggulor. Vispa ihop till en slät smet och värm smeten under omrörning tills första bubblan syns.

Häll ut glasyren på kakan och bred slätt med en slickepott.

Garnering: Strö över kokos och låt glasyren stelna, ställ gärna kakan i kylskåpet. Skär kakan i rutor med en vass kniv.