



# Lyxig sockerkaka

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **60 min** Portioner: **12**



En lyxig och saftig sockerkaka som passar perfekt till kafferepet!



## INGREDIENSER

150 gram smör  
1 dl grädde  
2 st ägg  
2 dl socker  
0.5 st vaniljstång eller 2 tsk vaniljsocker  
3 dl vetemjöl  
1,5 tsk bakpulver  
ströbröd  
lite extra smör och socker till kakformen

## GÖR SÅ HÄR

**1**

Sätt ugnen 175°C. Smörj sockerkaksformen (ca 1,5 liter i volym) med smör och bröa den med både socker och ströbröd.

**2**

Smält smöret i en kastrull och häll i grädden. Tillsätt även fröna från vaniljstången.

**3**

Vispa ägg och socker pösigt med en elvisp i minst 10 min. Tillsätt den varma mjölken och smöret, rör till sist ner mjölet blandat med bakpulvret (och vaniljsockret om du använder det istället för vaniljstång). Häll smeten i formen och grädda på en gång i nedre delen av ugnen i ca 35-40 min.

**4**

Låt kakan svalna något innan du stälper upp den ur formen. Servera gärna kakan lite ljummen.