



Ljuvlig kolakaka

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **60 min** Portioner: **1**



Något gott till kaffet då? Det kommer här. Denna ljuvliga kolakaka med mandelmassa i skäms inte för sig. Söt, god och vacker!



INGREDIENSER

3 st ägg
2 dl socker
100 g riven mandelmassa
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
50 g smält smör
1 dl grädde

Kolasås

1,5 dl gräddmjölk (mjölk blandat med grädde)
0,5 dl socker
1 msk ljus sirap
25 g smör

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 175°C. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda bakpulver med vetemjöl. Rör ihop allt och häll smeten i en smörad och mjölad form (gärna med löstagbar botten). Grädda i ugnen ca 45 min.

2

Häll alla ingredienser i en kastrull och låt koka tills såsen blir lite seg, ca 7-10 min. Stick små hål i kakan och häll kolasåsen över när kakan svalnat. Garnera kakan om ni vill annars är den god som den är.