



BAKA

Semmelkladdkaka

Kock: **I min syrras kök** Tid: **30 min** Portioner: **10-12**



Semmelkladdkaka, det perfekta alternativet om du vill ha semlor fast lite snabbt. Mandel, kardemumma och grädde, så himla gott!

INGREDIENSER

Kaka

200 g smör
1 msk nymald kardemumma
0,5 krm salt
3,5 dl vetemjöl
1 msk vaniljsocker
4 dl socker
200 g riven mandelmassa
4 st ägg

På kakan

2 dl vispgrädde
0,5 dl florsocker
rostade mandelflarn



GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175° och klä botten av form på 22-24cm med bakplåtspapper.
- 2** Smält smöret.
- 3** Blanda först de torra ingredienserna och tillsätt sedan mandelmassa, ägg och det smälta smöret. Blanda försiktigt ihop till en jämn smet.
- 4** Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen i ca 25-30 minuter. Kanterna ska ha satt sig och mitten vara lite vobblig. Låt sedan kakan svalna och sätta sig ordentligt innan du garnerar den.
- 5** Pudra kakan med lite av florsockret. Vispa grädden med resten av florsockert och spritsa ut på kakan (eller servera bredvid). Strösla på lite mandelflarn.