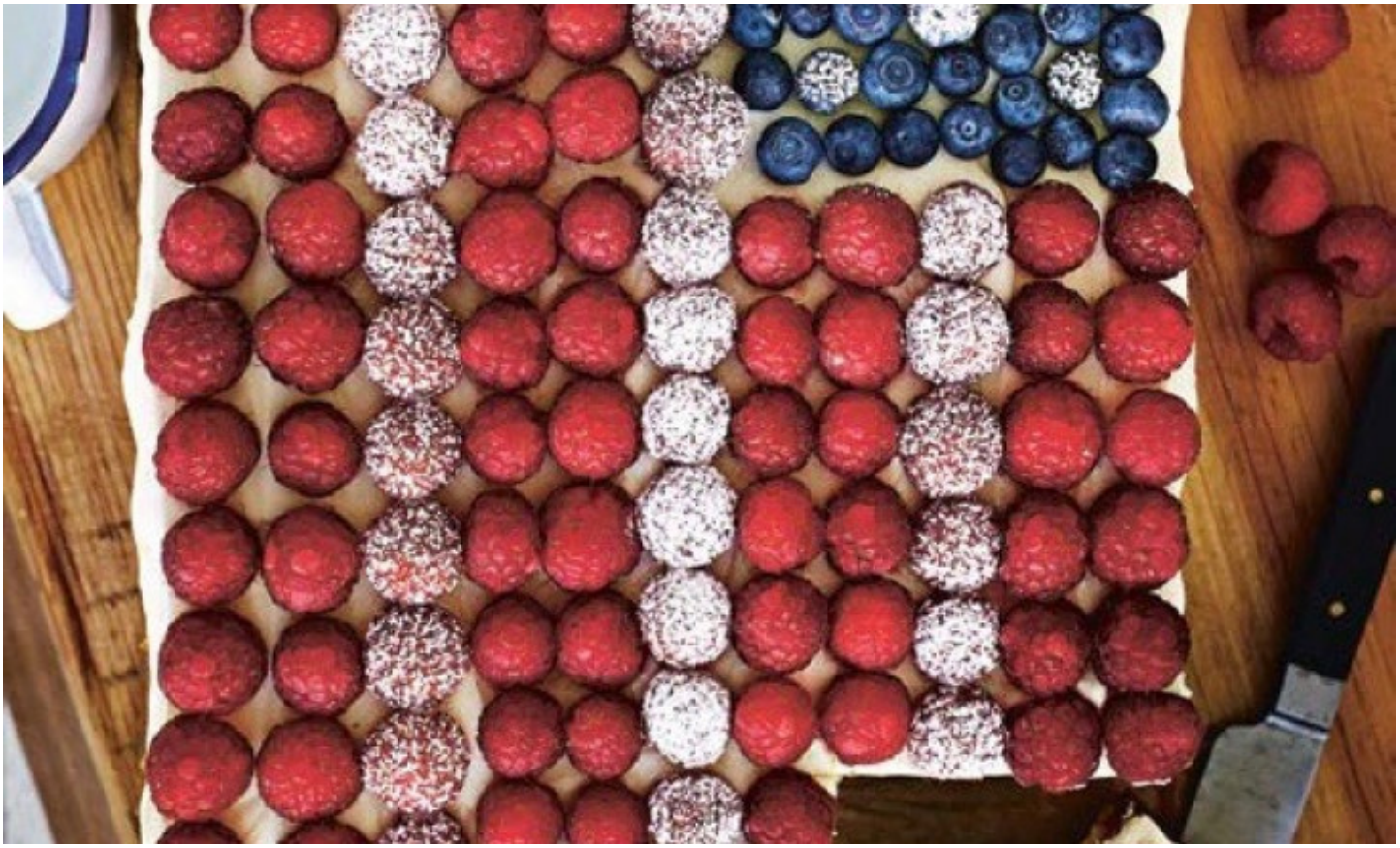

BAKA

Flag Cake

Kock: **Roy Fares** Tid: **90 min** Portioner: **20**

Den fjärde juli är USA:s nationaldag, vilket firas i deras land med pompa och ståt.

Det blir ca 20 bitar.

Man går verkligen »all in« och gör en stor fest av hela dagen med amerikanska flaggor överallt. Jag har upplevt firandet flera gånger och blir alltid lika glad när jag ser hur stolta amerikanerna är över sitt land. Tycker ni inte att vi svenskar borde fira vår nationaldag lite mera? Vi har ju så mycket att vara stolta över.

INGREDIENSER

90

Tårtbotten
450 g rumsvarm mjölk, 3 % (4 ½ dl)
20 g vitvinsvinäger (2 msk)
450 g vetemjöl (7 ½ dl)
40 g maizena majsstärkelse (¾ dl)
6 g vaniljsocker (2 tsk)
10 g bakpulver (2 tsk)
5 g bikarbonat (1 tsk)
7 g salt (1 tsk)
230 g rumsvarmt osaltat smör
380 g strösocker (4 ¼ dl)
220 g ägg (4, rumsvarma)
1 citron, rivet skal av

Frosting
300 g färskost (cream cheese)
50 g rumsvarmt osaltat smör
5 g vaniljsocker (1 tsk)
240 g florsocker (4 dl)
1 citron, rivet skal av
50 g vispgrädde (½ dl)

Garnering
färska bär (t ex hallon och blåbär)

GÖR SÅ HÄR

1. Tårtbotten: Sätt ugnen på 175 grader, varmluftsfunktion. Smöra och mjöla kanterna på en bakform, 33 × 22 cm, och täck bottnen med bakplåtspapper.

2. Blanda mjölk och vinäger i en skål. Sikta ner alla torra ingredienserna i en bunke.

3. Vispa smör och socker fluffigt i en annan bunke och blanda ner ett 1 ägg i taget. Rör ner de torra ingredienserna lite i taget. Tillsätt slutligen mjölkblandningen samt citronskalet och blanda noga.

4 Fördela smeten jämnt i formen och grädda mitt i ugnen i cirka 40 minuter. Känn med en sticka att kakan är genomgräddad.Låt kakan svalna och vänd sedan ut den ur formen. Jämna eventuellt till översidan med en vass kniv.

5 Frosting: Vispa färskost och smör fluffigt. Vispa ner vaniljsocker, florsocker och citronskal. Tillsätt grädden och vispa samman till en fin och fast frosting.

6 Bred ut frostingen jämnt över kakan. Dekorera valfritt med bär eller som jag har gjort här med hallon och blåbär. För vita bär: lägg ut de helt torra bären på tårtan, pudra överflorsocker och lägg sedan ut resten av bären.