



Sockerkaka med pistage och jordgubbssylt

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **80 min** Portioner: **6-8**



Pistage och jordgubbe smakar fint tillsammans. Få dessa smaker tillsammans med en nybakad sockerkaka och fikat blir en eftermiddagsdröm. Är det riktig fest blir det även en klick lättvispad grädde.

Kakan kan eventuellt serveras lite festligare med lättvispad grädde, extra jordgubbssylt eller färska jordgubbar (när det är säsong) och lite extra hackade pistagenötter. Du kan också varva dessa tillbehör med kakan till en trifle som serveras i glas - perfekt buffédessert.



INGREDIENSER

smör till formen
3 st ägg
3.5 dl socker
450 g vetemjöl
1.5 tsk bakpulver

1 nypa salt
2.5 dl standardmjölk
150 g smör
1 dl pistagenötter
1 dl jordgubbssylt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 175 grader. Smöra en avlång bakform.
- 2** Vispa ägg och socker poröst. Blanda vetemjöl, bakpulver, vaniljsocker och salt. Blanda dessa torra ingredienser med mjölken och ägg/sockerblandning till en jämn och slät smet.
- 3** Hacka nöterna och smält smöret.
- 4** Vänd till sist ner smöret och nöterna. Ringla över jordgubbssylten. Om bären är stora i sylten, hacka dem, annars sjunker de ner helt i kakan.
- 5** Grädda i ca 60 min. Känn med en baknål som ska vara torr om kakan är färdig. Ta ut kakan och lägg att svalna på ett galler.
Servera sockerkakan som den är till fikat eller lite festligare som förslaget ovan.