DESSERT

Toscakaka

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **10**

Så mycket bättre än en vanlig sockerkaka och fortfarande förvånansvärt enkel att göra. Om du är som jag och inte kan få nog av den härliga toscasmeten går det alldeles utmärkt att göra lite extra mycket.

INGREDIENSER

Sockerkaka
2 dl strösocker
2 st ägg
2 dl vetemjöl
50 g smör
1 tsk bakpulver

Toscasmet
75 g flagad sötmandel
75 g strösocker
75 g smör
1.5 msk vetemjöl
1.5 msk grädde

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på jämn värme, 175 grader.
2. Smörj en form på ca 25 cm i diameter. Strö med krossade skorpor eller ströbröd.
3. Smält smöret till sockerkakan i en kastrull och låt sedan svalna.
4. Häll i mjöl och bakpulver, rör om ordentligt.
5. Vispa upp ägg och socker till en porös smet. Rör sedan ner mjölblandningen. Vispa till en jämn smet.
6. Häll smeten i formen och grädda i ungefär 25 minuter, eller ta ut några minuter innan kakan egentligen är klar.
7. Blanda alla ingredienser för Toscasmeten i en kastrull.
8. Koka upp under omrörning tills dess att smöret helt har smält.
9. Häll smeten över toscakakan, höj temperaturen på ugnen till 225 grader och grädda i 5 minuter till.
10. Låt kakan svalna så att smeten stelnar. Servera!