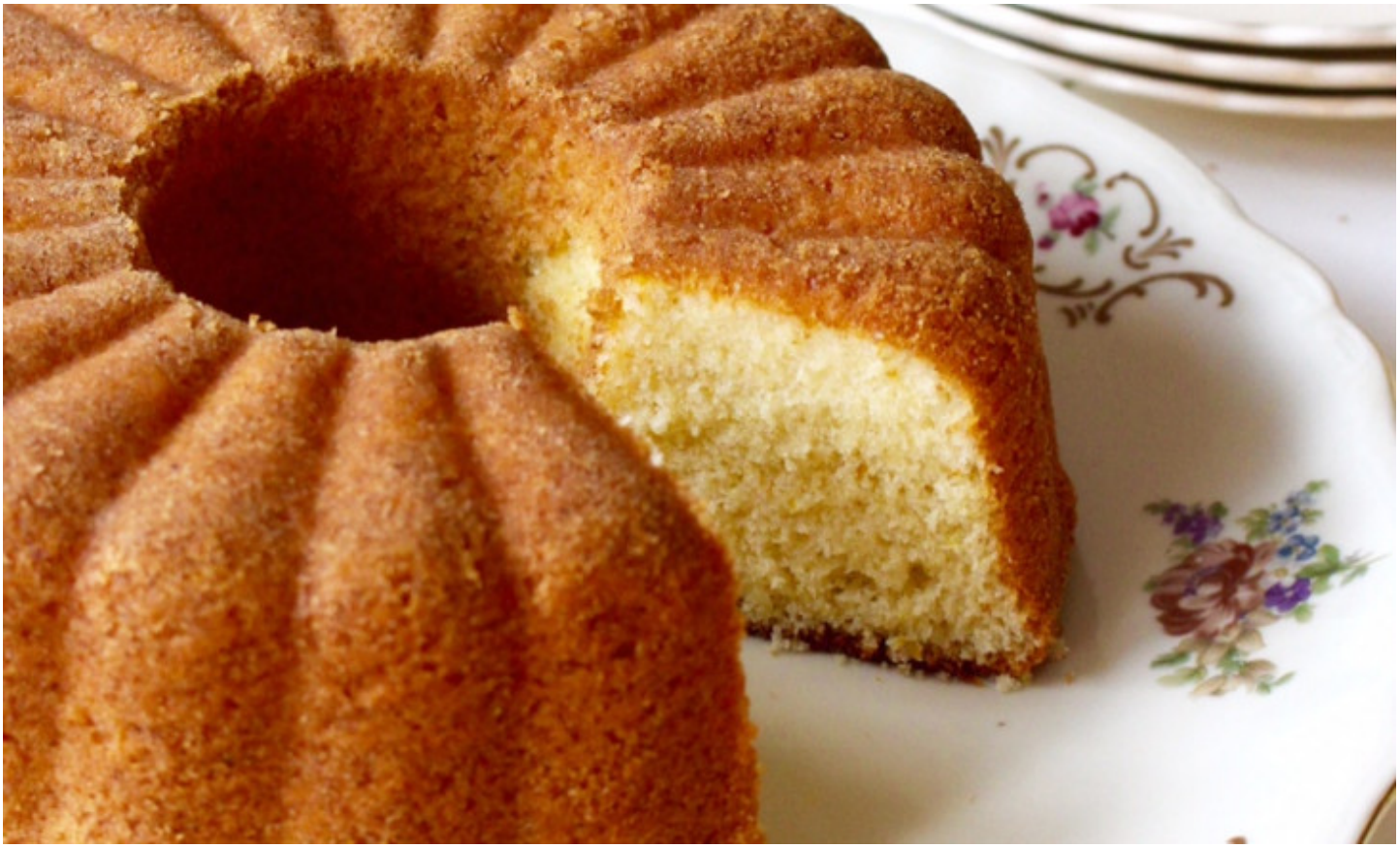

29
maj 2015

Ett lyckat sockerkaksbak

Skribent: **Ylva Lindgren**

Sockerkaka ? en klassiker på fikabordet! En mjuk kaka som kan varieras i det oändliga. Olika smaksättare är t ex kanel, kardemumma, vanilj, choklad, nötter, rivet citronskal eller lime. Frukt eller bär är också gott att ha i, såsom äpple, lingon eller rabarber. Tillsätter man kakao i halva smeten får man en marmorerad tigerkaka. Sockerkaka är ett bakverk som är ganska enkelt att lyckas med, men det finns några knep som gör din sockerkaka så där extra hög och fin. En skiva från en riktigt saftig sockerkaka är svårslaget till en kopp gott kaffe.

- Viktigast av allt är att vispa ägg och socker riktigt vitt och pösigt med elvisp eller i hushållsassistent, runt 5 minuter brukar vara lagom. Använd helst rumstempererade ägg.
- Mjöl och bakpulver ska blandas noggrant, siktas och vändas försiktigt ner i smeten. Mjölet får absolut inte vispas ner, då förlorar man luftigheten i smeten och kakan blir gummiaktig i konsistensen.
- Smörj och bröa formen noggrant. Bästa sättet är att pensla formen med smält smör och sedan ha på rikligt med ströbröd, häll bort överflödet. Om man ändå har problem med att få kakan att lossna från formen, kan man nästa gång prova att ställa in formen en liten stund i kylskåp när man bröat den, så smöret stelnar till.
- Formen ska fyllas till 2/3 med smet.
- Se till att ugnen är riktigt varm när kakan ska gräddas. Ställ in i ugnen direkt när formen fyllts.
- Öppna inte ugnsluckan i onödan under gräddningstiden, särskilt inte de första 20

minuterna, då kan kakan sjunka ihop.
- Lagom temperatur på ugnen brukar vara 175 grader. Gräddningstid runt 30 minuter.
- Testa alltid med provsticka om kakan är färdiggräddad, stickan ska komma ut torr.
- Låt kakan vila några minuter innan den stjälps upp på fat, då lossar den lättare från formen. Låt svalna under formen för att bevara saftigheten.
- Dekorera gärna din sockerkaka med glasyr, men först när den svalnat.
- Grädda kakan i en form utan hål i mitten och du kan använda den som tårtbotten.

Ett bra recept på en klassisk sockerkaka hittar du här! Sockerkaka över? Sockerkakssmulor passar utmärkt att baka arraksbollar av! Eller varför inte testa en annorlunda och mycket god dessert; grillad sockerkaka med rabarberkompott & vaniljglass!
Lycka till!