

Eriks "Toscakaka i långpanna"

Ca 25 bitar/över 60 min

INGREDIENSER

200 g smör

4 ägg

3 dl strösocker

3,5 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

1 dl vispgrädde

TOSCA

200 g smör

1,5 dl strösocker

0,5 dl ljus sirap

4 msk vetemjöl

4 msk vispgrädde

200 g mandelspån

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 175 grader C. Smält smöret och låt det svalna lite. Vispa ägg och socker poröst. Blanda mjöl och bakpulver. Blanda ner mjölblandningen, det smälta smöret och grädden i smeten. Häll smeten i en bakplåtsklädd form eller långpanna ca 30x40 cm. Grädda kakan i nedre delen av ugnen 20 minuter.
2. Tosca : Blanda alla ingredienser i en kastrull. Låt koka upp under omrörning och ta från värmen. Häll toscasmeten över den gräddade kakan och bred ut. Grädda ytterligare ca 15 minuter eller tills toscan fått fin färg. Låt kakan svalna. Skär i bitar.

TIPS! Istället för mandel kan du använda valfria nötter när du gör tosca.

LYCKA TILL MED BAKET!/
Eva

