

Vaniljsockerkaka med glasyr

En riktigt praktfull vaniljkaka vackert dekorerad med citronglasyr. Toppa gärna kakan med torkad frukt eller bär och smulad maräng. Foto: Simona Muntean

cirka 12 bitar



Lyckas lätt

up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

5,5 dl vetemjöl
2,5 dl strösocker
1,5 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
3 st ägg mellanstora
2 dl mjölk
1 dl creme fraiche
225 g smör smält och avsvolat

Glasyr:

2 dl florsocker
cirka 1,5 - 2 msk citronsaft

1 Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader vanlig ugnsvärme. Smörja och mjöla en sockerkaksform på minst 2 liter och ställ åt sidan.

2 Blanda de torra ingredienserna till smeten i en stor bunke, tillsätt smör, mjölk, ägg och creme fraiche och vispa till en jämn smet.

3 Håll upp smeten i formen och grädda i mitten av ugnen för ca 45-50 minuter. Kolla upp kakan de sista 10-15 minuterna så du vet om den är klar.

4 Låt kakan vila i formen ca 10-15 minuter. Vänd sen upp och ner den på ett serveringsfat och låt den kallna under formen.

5 Blanda florsocker och citronsaft till glasyren. Ringla glasyren över kakan och garnera eventuellt med torkad frukt, bär och smulad maräng.