



BAKA

Hallonkaka

Kock: **Karin Walker** Tid: **35 min** Portioner: **8**



Tänk en gigantisk hallongrotta! En smarrig kaka med smörig mjukseg botten, jag lovar att det blir en hit men glöm inte den lilla gräddklicken eller en kula vaniljglass till.

INGREDIENSER

150 g mjukt smör
2 dl socker
3.5 dl vetemjöl
1 tsk vaniljsocker
1 tsk bakpulver
1 ägg
2,5 dl hallonsylt

Till servering

lättvispad grädde
vaniljglass



GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa smör och socker fluffigt och vispa sedan ned ägget.
- 2** Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker och rör ner det i smeten.
- 3** Tryck ut degen på botten i en pajform (ingen kant behövs) mjöla lite på fingrarna.
- 4** Lägg sylten på men lämna en kant med bara deg runtom.
- 5** Grädda mitt i ugnen i 175 grader i ca 25 minuter.
- 6** Ät kakan när den svalnat med vaniljglass eller grädde, den ska vara lite "degig" i mitten och den är grymt god!