Toscakake

Ingredienser



3 store egg
180 g sukker
150 g hvetemel
100 g smør

Toscaglasur:
100 g smør
100 g sukker
1,5 ss melk
1,5 ss hvetemel
150 g mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker i 10 minutter, til du får en lys og tykk eggedosis (se tips). Smelt smøret og vend det i eggedosisen. Sikt i hvetemelet. Rør forsiktig med en slikkepott til alt er godt blandet.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist på midterste rille ved 180°C i 25-30 min.

Lag imens toscaglasuren: Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Ha i sukker, melk og hvetemel og rør til blandingen er jevn og klumpfri. Bland inn mandlene.

Når kaken har stekt i 25-30 min, tas den ut av ovnen. Fordel glasuren over kaken med en spiseskje. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre i ca 20 min, til glasuren er gyllenbrun.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Hensikten med å piske eggedosisen så lenge er at kaken da vil heve seg fint, selv om deigen ikke inneholder bakepulver. Har du ikke tid til dette, kan du i stedet blande 1 ts bakepulver i deigen sammen med hvetemelet.

Kaken kan lages med hakkede mandler i stedet for mandelflarn.

"Toscakake" holder seg myk dersom den pakkes inn i plast. Kaken er dessuten fin å fryse.

- -

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/toscakake