Krydderruter med toscaglasur

Ingredienser



150 g smør
5 dl sukker
8 dl kefir
3 ts natron
2 ts kanel
2 ts kardemomme
1 ts ingefær
0,5 ts muskat
10 dl hvetemel

Toscaglasur:
200 g smør
200 g sukker
3 ss melk
3 ss hvetemel
300 g mandelflarn

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alle ingrediensene i en stor bakebolle. Bruk en stålvisp til å røre med, slik at alle melklumper fjernes.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 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 20 min, tas den ut av ovnen. Fordel glasuren over kaken med en spiseskje. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre midt i ovnen i ca 20 min, til glasuren er gyllenbrun.

Avkjøl kaken helt i formen. Skjær opp i firkanter med en skarp kniv. Løft kakestykkene ut av formen med en stekespade (se tips).

Tips

Det er viktig at kaken avkjøles helt i formen slik at toscaglasuren stivner før du tar kakestykkene ut av langpannen. Det er lurere å løfte kakestykkene ut med en stekespade enn å hvelve kaken ut av langpannen, slik at toscaglasuren ikke løsner og faller av kaken.

"Krydderruter med toscaglasur" oppbevares innpakket i plast slik at de holder seg myke. De er dessuten kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/krydderruter-med-toscaglasur