



Ví som fick ta hand om`et

En riktig god kaka

1. **Kakan:** Sätt ugnen på 175 grader (över- och undervärme) och fodra en springform med diameter på 24 cm med bakplåtspapper.
2. Vispa ägg och strösocker riktigt vitt och pösigt med hjälp av en elvisp till dubbel storlek.
3. Vänd försiktigt ner vetemjöl och vaniljsocker till en jämn smet.
4. Häll upp smeten i springformen och grädda i mitten av ugnen i 20 minuter eller tills kakan är genomgräddad.
5. Stick små hål i kakan med hjälp av en gaffel så fort den kommit ut ur ugnen. Låt svalna medan du blandar ihop mjölkblandningen. Ta inte bort ringen till springformen. Kanterna behöver sitta kvar tills efter att du brett på grädden.
6. **Mjölkblandning:** Blanda ihop alla ingredienserna till mjölkblandningen i en bunke.
7. Häll blandningen försiktigt över kakan, lite i taget så att den hinner suga åt sig all vätska.
8. **Garnering:** Vispa grädden till mjuka toppar. Bre den över kakan.
9. Toppa med malen kanel och färska jordgubbar.

Ingredienser

Kaka

5 ägg
1,5 dl strösocker
2,25 dl vetemjöl
1 msk vaniljsocker

Mjölkblandning

1 burk söttad kondenserad mjölk à 397g
1 burk osöttad kondenserad mjölk à 410g
2 dl vispgrädde
2 msk vaniljsocker

Garnering

5 dl vispgrädde
malen kanel att pudra över
250g färska jordgubbar