

## Fikagott med bär i kakan

Här är 10 lättbakade skördekakor med säsongens frukter och bär.



Foto: Thomas Carlén

### Plommonkaka med pistaschmaräng

#### Ingredienser 10 - 12 bitar

150 g	smör
2 st	äggulor
1 st	ägg
1 dl	strösocker
3 st	bittermandel arom, droppar
2,5 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
5 st	plommon

#### Maräng:

2 st	äggvitor
1 dl	strösocker
0,5 dl	pistaschnötter

#### Dekoration:

1 msk	florsocker
2 msk	pistaschnötter, hackade

### Tillagning

Mumsig kaka med plommon under ett täcke av spröd maräng.

1 Kläm fast ett bakplåtspapper i botten på en bakform med löstagbar botten. Smörj och bröa formen.

2 Smält smör, låt det svalna. Mal pistaschnötter till marängen i en mandelkvarn.

3 Vispa äggulorna och det hela ägget med socker till en fluffig smet.

Tillsätt bittermandel arom och avsvolat smör. Rör ner vetemjöl blandat med bakpulver. Häll smeten i formen. Skölj, dela och kärna ur plommonen. Lägg dem ovanpå smeten.

4 Vispa vitorna i en ren bunke med rena vispar till ett hårt skum och tillsätt sockret i slutet av vispningen. Vänd ner malda pistaschnötter. Bred marängen över plommonen. Grädda kakan på nedersta falsen i 175 grader i cirka 50 minuter. Låt svalna i formen innan den läggs upp på fat. Pudra över florsocker och 2 msk hackade pistaschnötter.



Foto: Holger Edström

## Blåbärskaka

### Ingredienser 1 st

100 g	smör, smält
50 g	flagad mandel
300 g	mandelmassa
4 st	ägg, små
1 msk	mörk rom, eventuellt
3 msk	vetemjöl
2 msk	potatismjöl
1,5 tsk	bakpulver

### Garnering

250 g	blåbär, färska eller frysta
2 dl	gelésocker

### Fyllning

2,5 dl	vaniljvisp
--------	------------

## Tillagning

Kakan garneras med blåbär som kokas med gelésocker. Socker och bär kokas ca 1/2 minut. Gelésocker är ett vegetabiliskt socker som kan användas för att göra gelé till dekoration av tårter och till frukt och mjölkbaserade desserter

1. Sätt ugnen på 175°. Smält smöret i en kastrull.
2. Smörj en springform med löstagbar kant, 24 cm i diameter. Strö ut flagad mandel i botten.
3. Grov riv mandelmassan. Blanda mandelmassa, ägg, rom och smör i en bunke. Vispa med elvisp ca 5 min eller kör ihop ingredienserna i matberedare.
4. Blanda vetemjöl, potatismjöl och bakpulver. Vänd ner blandningen i mandelsmeten med en slickepott. Häll smeten i formen. Grädda mitt i ugnen 25–30 min. Prova med sticka. Låt kallna.
5. Blanda blåbär och gelésocker i en kastrull. Koka upp under omrörning och sjud ca 1 minut. Låt svalna. Vispa vaniljvispen fast och fluffig.
6. Dela den kalla mandelbotten med vass kniv. Bred ut hälften av vaniljvispen mellan bottenarna. Lägg den andra halvan ovanpå och bred på blåbären. Ställ kallt till servering. Servera med en extra klick vaniljvisp.



Foto: Annika Broman

## Kokos- och körsbärskaka

### Ingredienser 12 personer

2 st	ägg
2 dl	socker
1 msk	vaniljsocker
75 g	smält smör
1 dl	vatten
2 dl	kokos
3 dl	vetemjöl
1,5 tsk	bakpulver
225 g	körsbär
	1 nypa salt
	kokos till formen

### Syrup:

1 dl	kokos
1 dl	strösocker
1 dl	vatten
0,5 dl	eventuellt malibu, (kokoslikör)

## Tillagning

En riktig sommarkaka som tillsammans med kokossyrupen blir en passande dessert. Du kan även servera kakan utan syrupen. Här har vi använt oss av körsbär, men bigarråer eller klarbär smakar lika bra i kakan.

1. Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och socker vitt och pösigt med elvisp i någon minut. Smält smöret och häll på vattnet. Häll blandningen i äggsmeten. Blanda mjöl, kokos, bakpulver och vaniljsocker och vänd ner i smeten. Smörj en sockerkaksform och ströa kanterna med kokos. Täck formens botten med körsbär eller bigarråer.
2. Häll på hälften av sockerkakssmeten och strö sedan resten av bären jämt över formen. Häll på resten av smeten och ställ in kakan i ugnens nedre del. Grädda i cirka 50 minuter eller tills kakan släpper från kanterna och känns torr när du sticker en baksticka i den. Ta ut kakan, vänd den upp och ned på en skärbräda med bakplåtspapper och låt svalna under formen.
3. Koka upp socker, vatten och kokos samt eventuell kokoslikör. Låt koka i cirka 3 minuter och ställ sedan åt sidan för att svalna. Sila av syrupen och krama gärna ur kokosen ordentligt så att du får ut all smak och vätska ur den. Ringla syrupen över kakan så att den dränks in ordentligt. Servera gärna med lättvispad grädde eller vaniljglass.



Foto: Ann-Charlotte Fägerlind

## Drottningkaka

### Ingredienser 1 kaka

---

2 st	ägg
3 dl	socker
2 msk	potatismjöl
0,75 dl	vatten, kokande
0,75 dl	mjök, kall
200 g	smör, smält
2 tsk	vaniljsocker
2 tsk	bakpulver
3 dl	vetemjöl
250 g	bär, färska eller frysta, t.ex blåbär, hallon

### Till servering:

---

vispad grädde, flagad choklad och färska bär

### Tillagning

---

Vattnet kokas upp innan det blandas i kaksmeten tillsammans med smör och mjök för att kakan ska bli extra saftig.

1 Sätt ugnen på 200 grader.

2 Vispa ägg och socker poröst och tillsätt potatismjölet.

3 Smält smöret och koka upp vattnet var för sig. Rör först ner smöret, därefter vattnet och slutligen den kalla mjölken i äggsmeten under ständig vispning. Vispa smeten slät.

4 Blanda vaniljsocker, bakpulver och vetemjöl och sikta ner i smeten under omrörning. Rör smeten slät och jämn.

5 Häll smeten i en smörad och bröad form i storleken 36x26 centimeter. Strö bären över smeten. Grädda kakan i ugn i cirka 30 minuter.

6 Skär kakan i bitar och servera med vispad grädde, flagad choklad och färska bär på toppen.



Foto: Agneta Thorsèn

## Glaserad svartvinbärskaka

### Ingredienser 1 kaka

1,5 dl	rapsolja
2 dl	socker
2 st	ägg
2,5 dl	svarta vinbär
2 msk	basilika, hackad
2,5 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver

### Glasyr

250 g	kesella
1 dl	florsocker
1 tsk	vaniljsocker
1 msk	pressad lime

### Tillagning

Glasyren på den lite mäktiga kakan med svarta vinbär görs av bland annat kesella.

1. Sätt ugnen på 175°. Vispa olja och socker. Tillsätt äggen, ett i taget och fortsätt vispa ytterligare en stund. Blanda försiktigt ner vinbär och basilika. Blanda mjöl och bakpulver och rör slutligen ner det luftigt i smeten.

2. Häll blandningen i en smord och bröad slät form, ca 2 liters. Grädda längst ner i ugnen ca 40 minuter. Känn med sticka.

3. Ta ut kakan, låt den svalna lite och vänd den sedan upp den på en tallrik.

4. Glasyr: Sikta ner florsockret i kesellan. Tillsätt vaniljsocker och limesaft och rör blandningen slät. Bred glasyren över kakan. Låt stå svalt en stund före serveringen.



Foto: Åsa Dahlgren

## Kaktårta med lingonfyllning

### Ingredienser 12 bitar

---

2,75 dl	strösocker
250 g	smör
6 st	ägg
1 dl	boveteflingor
3,5 dl	bovetemöl, malet
250 g	mandel, mald med skal
2 tsk	vaniljsocker
2 tsk	smör, till formen
1 msk	ströbröd, till formen, glutenfritt
1,5 dl	lingonsylt
1 dl	florsocker

### Tillagning

Det här är en riktig toppentårta, Den är saftig, håller länge och innehåller ingen gluten eftersom den bakas med bovete. Den kommer ursprungligen från Südtirol och heter Buchwezentorte.

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Rör i 4/5 dl av sockret och smöret pösigt. Skilj på äggulor och vitor. Tillsätt äggulorna en i sänder. Blanda i boveteflingor, -mjöl, mandel och vaniljsocker.
3. Vispa äggvitorna till halvfast skum och tillsätt resten av sockret. Fortsätt vispa till fast skum och vänd försiktigt ner det i smeten.
4. Smöra och bröa en form, 26 cm i diameter och grädda kakan mitt i ugnen ca 45 min. Låt kakan svalna.
5. Dela kakan på mitten och fyll med lingonsylt. Pudra rikligt med florsocker på toppen.



Foto: Ulrika Pousette

## Kardemumma- och banankaka med bär

### Ingredienser 12 bitar

1 msk	kardemumma, hel
100 g	smör, rumsvarmt
3 dl	strösocker
1 st	ägg
1,5 dl	mjök
1 dl	gräddfil
5 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver
1 tsk	vaniljsocker
1 krm	salt
1 st	banan
1 dl	lingon, (eller hallon)

### Till form och garnering:

smör  
pärlsocker

### Tillagning

Formen bröas med pärlsocker vilket ger kakan en mumsig kolaton. Lingonen kan bytas ut mot hallon. Mjuk vaniljglass är gott till!

1. Sätt ugnen på 175°. Stöt kardemumman fint i mortel. Vispa smör och socker pösigt. Tillsätt ägget.
2. Rör i mjök och gräddfil. Blanda mjöl, kardemumma, bakpulver, vaniljsocker och salt och rör ner i smeten.
3. Häll hälften av smeten i en smord form beströdd med pärlsocker. Skala och skiva över bananen. Strö över lingonen(hallonen) och häll på resten av smeten. Strö över rikligt med pärlsocker.
4. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 50 min tills kakan fått fin färg och släpper kanterna. Låt kakan stå kvar i formen ca 5 min innan den lossas från formen och får kallna på galler.



Foto: Ulrika Pousette

## Vinbärskakor

### Ingredienser 12 bitar

---

3 st	ägg
3 dl	strösocker
100 g	smör
3 dl	vetemjöl
200 g	mandelmassa
4-5 dl	vinbär, röda (200-250 g)
2 msk	strösocker
1 msk	maizena majsstärkelse
50 g	sötmandel, hackad

### Apelsinsirap:

---

0,25 st	apelsin, rivet skal och saft
2,5 msk	strösocker
2 msk	vatten
0,5 msk	honung, flytande

### Tillbehör:

---

vispad grädde eller vaniljvisp

## Tillagning

---

Syrliga kakor som passar bra som efterrätt. De blir inte som en fluffig sockerkaka utan mer härligt sega i konsistensen.

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Vispa ägg och socker pösigt. Smält smöret, låt det svalna något och blanda ner i smeten. Vänd i vetemjöl. Riv mandelmassan fint och vänd ner i smeten.
3. Häll smeten i en form klädd med bakplåtspapper, ca 25 x 30 cm.
4. Vänd bären i strösocker och majsstärkelse och fördela dem över smeten. Strö över mandel.
5. Grädda kakan mitt i ugnen ca 35 min.
6. Koka under tiden upp apelsinskal, apelsinsaft, socker, vatten och honung i en kastrull. Låt lagen koka 2-3 min tills den tjocknat något.
7. Ta ut kakan och ringla över apelsinsirapen. Låt kakan kallna och skär den i bitar. Servera med grädde eller vaniljvisp.



Foto: Holger Edström

## Selmas lyxiga äppelkaka

### Ingredienser 1 kaka

4 st gravensteineräpplen, sotra

### Marinad

3 msk Vit rom

1 dl russin

1 msk kanel

### Smet

200 g smör, rumsvarmt

2 dl strösocker

3 st ägg

3,5 dl vetemjöl

1,5 tsk bakpulver

### Garnering

0,5 dl flagad sötmandel

## Tillagning

Selma Grytzells lyxiga äppelkaka hade aldrig bakats om inte maken Josef låtit sig övertalas av Kiviks förste äppelpionjär Henrik Åkesson att som han bli äppelodlare på den vackra strandvallen mellan Kivik och Stenshuvud. På den tiden, vid 1800-talets slut, var det bara slotten som höll sig med särskilda fruktträdgårdar. Vanligt folk plockade sina äpplen i traktens hagar och lundar.

1. Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en form, 26 cm i diameter, med löstagbar kant. Blanda rom, russin och kanel till marinaden i en skål. Skala, kärna ur och skär äpplena i ca 10 klyftor per äpple.
2. Vänd ner äppelklyftorna i marinaden. Låt stå och dra medan du gör kaksmeten.
3. Rör ihop socker och smör till en grymig massa. Tillsätt äggen ett i taget. Blanda mjöl och bakpulver och vänd ner i äggsmeten. Blanda väl.
4. Bred ut hälften av smeten i botten på formen. Lägg därefter marinad och äppelklyftor i ett vackert mönster ovanpå. Täck med resten av smeten. Strö över flagad mandel.
5. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 1 timme. Prova med sticka. Selmas lyxiga äppelkaka är godast att servera ljummen med lättvispad grädde eller kall vaniljsås.



Foto: Susanne Almers

## Aprikoskaka

### Ingredienser 24 bitar

420 g	aprikoser, hela
100 g	smör
1,5 dl	mjök
3 st	ägg
3 dl	strösocker
1 msk	vaniljsocker
2 tsk	bakpulver
1 tsk	kardemumma, stött
4,5 dl	vetemjöl

### Rödvinbärssirap:

1 dl	vit sirap
2 dl	röda vinbär

### Tillbehör:

florsocker, vinbärsklasar, vispad grädde

## Tillagning

Aprikoser, kardemumma och vinbär visade sig vara en god kombination. Vinbärssirap ringlas över kakan strax före servering.

1. Sätt ugnen på 175°. Hacka aprikoserna. Smält smöret och häll i mjölken. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Rör ner smör och mjök i i äggsmeten.
2. Blanda vaniljsocker, bakpulver, kardemumma och vetemjöl. Sikta ner det under omrörning i smeten. Rör ner aprikoserna.
3. Häll smeten i en smord och bröad långpanna, 25x35 cm. Grädda kakan på andra falsen nerifrån ca 30 min. Låt svalna innan den skärs i rutor.
4. Rödvinbärssirap: Blanda sirap och röda vinbär i en kastrull och koka upp på medelvärme. Låt koka utan lock ca 3 min. Sila genom finmaskig sil och pressa med en sked ut saften från bären. Om såsen stelnar när den ska serveras är det bara att värma den lite så får den sirapskonsistens igen.
5. Pudra florsocker över kakorna. Servera med vinbärssirap, lättvispad grädde och vinbär.