

Sex favoritkakor

Här är sex av de mjuka kakor som är populärast hos er läsare.



Foto: Ulf Svensson

Leksandskaka

Ingredienser 12 bitar

125 g	smör
2,5 dl	strösocker
7,5 dl	vetemjöl, (450 g)
2 tsk	bakpulver
2 tsk	nystött kardemumma
1,5 dl	russin
3 dl	mjök

Garnering

1 nypa	pärlocker
--------	-----------

Tillagning

Ett recept på en god och lättbakad kaka. Någonting mellan mjuk kaka och vetekaka. Det är ett gammalt recept. Den innehåller inga ägg men russin gör den saftig och god ändå.

1. Sätt ugnen på 175°. Klä en liten långpanna 25x35 cm med ett bakplåtspapper.
2. Rör smör och socker pösigt. Blanda mjöl, bakpulver, kardemumma och russin. Tillsätt mjölblandningen och mjölken och rör samman till en smet.
3. Bred ut smeten i långpannan och strö över pärlocker. Grädda i nedre delen av ugnen ca 35 minuter. Känn med sticka att kakan är torr.



Foto: Stefan Almers

Fotbollskaka

Ingredienser 24 bitar

150 g	smör
2 st	ägg
3 dl	strösocker
2 tsk	vaniljsocker
2 msk	kakao
2 tsk	bakpulver
270 g	vetemjöl
1 tsk	apelsinskal, rivet
2 st	apelsin, pressad saft av

Mörk chokladfrosting

0,5 dl	vispgrädde
100 g	mörk choklad
1 dl	florsocker
3 msk	kokosflingor
0,5 msk	kakao

Ljus chokladfrosting

0,5 dl	vispgrädde
100 g	vit choklad
1 dl	florsocker
3 msk	kokosflingor

Tillagning: Fotbollskaka

Barnens favoritkaka, chokladkaka med vit respektive mörk chokladfrosting. Vit kokos har skakats om i plastpåse med lite kakaopulver till den mörka chokladkokosen.

1. Sätt ugnen på 175°. Smält smöret och låt svalna. Vispa ägg och socker pösigt.
2. Blanda vaniljsocker, kakao, bakpulver och vetemjöl i en skål. Rör ner det i smeten. Tillsätt smör, apelsinskal och pressad saft.
3. Häll smeten i en smord och bröad långpanna, 22x34 cm. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 20 min.
4. Låt kakan svalna. Gör under tiden den ljusa och mörka frosting till kakan på samma sätt.
5. Koka upp grädden i en liten kastrull. Bryt chokladen i bitar. Dra kastrullen från värmen och rör tills chokladen smält. Blanda ner florsocker, rör tills sockret smält. Blanda kokos med kakao i en plastpåse och skaka den.
6. Bred ljus frosting över halva kakan, mörk på andra halvan. Strö vit kokos över den vita frosting och mörk över den mörka chokladfrostingen. Skär kakan i bitar.



Foto: Ulf Svensson

Annas bästa banankaka

Ingredienser 1 kaka

150 g	smör, rumsvarmt
3 dl	strösocker
2 st	ägg
5 dl	vetemjöl
1 tsk	bikarbonat
2 tsk	bakpulver
4 st	bananer, väl mogna, medelstora
0,5 dl	kaffe, kallt

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en rund form, 26 cm i diameter.
2. Vispa smör och socker med elvisp, tillsätt ett ägg i taget och fortsätt vispa tills allt är blandat och lite fluffigt.
3. Blanda mjöl, bikarbonat och bakpulver i en skål. Mosa bananerna med en gaffel. Tillsätt mjölblandningen, bananer och kaffe. Vänd runt med en slev.
4. Grädda kakan i nedre delen av ugnen 40–45 min. Låt kakan svalna något innan den serveras.



Foto: Åsa Dahlgren

Babas äpplekaka

Ingredienser 20 bitar

7 dl	vetemjöl
4 tsk	bakpulver
2 tsk	vaniljsocker
2 st	ägg
4 dl	strösocker
3 dl	mjök
4 msk	smör, smält

Äpplen:

0,75 dl	strösocker
2 msk	kanel
1 kg	äpplen, skalade och, skalade och klyftade

Tillagning

En lättbakad äppelkaka som du bara rör ihop och gräddar i långpannan. Servera med fluffig vaniljvisp.

1. Sätt ugnen på 200°. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker.
2. Knäck äggen i en skål, blanda ner övriga ingredienser och rör med en sked till en fast smet. Vispa inte.
3. Blanda socker och kanel i en stor plastpåse. Lägg ner äppel klyftorna och skaka runt tills alla äpplen är täckta med kanel.
4. Lägg bakplåtspapper i en långpanna, 30 x 40 cm. Häll i kaksmeten och tryck ner äppelklyftorna jämnt fördelat i smeten. Grädda kakan i mitten av ugnen i 25 min.



Foto: Thomas Carlén

Rabarberkaka med kokos

Ingredienser 20 bitar

175 g	smör, rumsvarmt
2,5 dl	strösocker
3 st	äggulor
4,5 dl	ljost och milt fullkornsvetemjö, Kungsörnen
2,5 tsk	bakpulver
1 tsk	koriander, malen
1 krm	salt
1 dl	mjök
3 st	äggvitor
500 g	späda rabarber, skurna
0,5 dl	kokosflingor

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175 grader. Vispa smör och socker vitt. Tillsätt äggulorna och mjölet blandat med bakpulver, koriander och salt. Rör ner mjölken.
2. Vispa äggvitorna till tjockt fast skum i en ren och torr bunke. Vänd ner i kaksmeten med en slickepott.
3. Bred ut smeten i den smorda och bröade formen. Fördela rabarbern över kaksmeten. Strö över kokosflingorna. Grädda kakan i nedre delen av ugnen, 40 minuter.
4. Låt kakan svalna och skär den i rutor. Servera kakan med fluff-igt vispad Kelda wonderful van- illa (vaniljvisp) eller vaniljglass.



Foto: Christer Flodqvist

Adams vaniljfyllda sockerkaka

Ingredienser 10 bitar

3 dl	strösocker
4 st	ägg
2 tsk	bakpulver
3 dl	vetemjöl
1 dl	vatten, kokande

Vaniljfillning

125 g	smör
1 dl	mjök
4 msk	vaniljsocker

Garnering

1 msk	florsocker
-------	------------

Tillagning

– Denna sockerkaka är hela familjens favorit, säger 15-årige Adam Ivarsson. Vi brukar äta den varm till ett glas hemgjord vinbärssaft. Kakan är perfekt för en vårpicknick och sockerkakan är lika god nybakad som dagen efter.

1. Sätt ugnen på 200°. Vispa sockret och äggen pösigt.
2. Blanda bakpulvret med mjölet. Rör ner det i äggsmeten. Häll i vattnet. Smörj och bröa en form, 24 cm i diameter. Häll i smeten. Grädda mitt i ugnen ca 40 min.
3. Smält smöret i en kastrull och häll i mjölken. Tillsätt vaniljsockret. Låt koka häftigt ca 3 min. Rör hela tiden så att inte mjölken bränns.
4. Ta kakan ur ugnen. Dela den till två bottnar innan den har hunnit kallna. Fördela vaniljfillningen på en av bottnarna. Lägg ihop kakan. Pudra över florsocker. Servera kakan till ett glas saft.