



Romdränkt sockerkaka med ananas

Ingredienser 4 personer

| | |
|---------|-------------|
| 0,5 st | vaniljstång |
| 1 st | apelsin |
| 0,5 st | citron |
| 1 dl | vatten |
| 1 dl | strösocker |
| 2,5 msk | mörk rom |
| 230 g | sockerkaka |

Till servering

skivad miniananas, lättvispad grädde

Tillagning

Sockerkakan har fått svarta prickar av vanilj från citrus- och romlagen. Jag har köpt färdig sockerkaka i butiken för att spara tid.

Minianansen har ingen hård rotstock i mitten, bara att skala och skiva.

1. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Borsta apelsin och citron rena under varmt vatten och skär dem i skivor.

2. Lägg vaniljfrön och stång i en kastrull tillsammans med vatten, socker, apelsin och citron. Låt lagen koka ihop ca 5 min.

Sila bort vaniljstång, apelsin- och citronskivor.

Låt lagen svalna och blanda med rom.

3. Häll hälften av lagen i en trång form med kant. Stick försiktigt med en gaffel i kakan för att den lättare ska kunna dra åt sig lagen.

Lägg i sockerkakan i formen och skeda över resterande lag.

Låt kakan ligga och dra åt sig lagen i kylan minst 1 tim.

4. Servera med färsk skivad miniananas och lättvispad grädde.