

# Recept från Sven o Pias samling

## Den godaste sockerkakan

En mycket god (men kaloririk) kaka efter ett ärvt recept.

Tag fram alla ingredienserna i god tid och sätt ugnen på 175 °C.  
Receptet är i original för en 2-liters hålförm (inom parentes för 1 ½ liters avlång).

### Kakan:

250 (185) gr smör (rumsvarmt är lätt att arbeta med)

4 (3) dl strösocker

2 (1,5) tsk vanillinsocker

4 (3) normalstora ägg

5 (knappt 4) dl vetemjöl

2 (1,5) tsk bakpulver

1 (3/4) dl vatten

### Förberedelser:

Smörj och bröa noggrant formen.

### Beredningen:

Rör smör, socker och vanillinsockret till en porös smet. Blanda ner ett ägg i taget och rör rejält mellan varje ägg. Tillsätt mjöl och bakpulver under kraftig omrörning. Rör ned vätskan. Ös smeten i den förberedda formen. Grädda omedelbart ca 55 (52) min på galler i mitten av ugnen. Låt den färdiga (kolla med sticka) kakan svalna några min. Skär försiktigt längs formen så att kakan lättare släpper innan den stjälpes upp på galler. Låt svalna under formen.

Om inblandningen av ingredienserna är otillräcklig, kan smeten skära sig, och det kan påverka bakresultatet negativt.

### Tips:

Alla mjuka kakor är känsliga för vibrationer under tiden den bakas och har lätt för att sjunka ihop. Öppna inte luckan "för att kolla" för då faller kakan lätt ihop till en "kladdkaka". Skiva med en vass kniv.

Kakan blir "vuxnare i smaken" om vattnet bytes mot cognac. Om man vill kan man även använda apelsinsaft som vätska.

Håller sig bra i kylskåp flera dagar, täckt med al-folie. Kan frysas.