

# Recept från Sven o Pias samling

## Kryddstark mjuk pepparkaka

En annorlunda mjuk kaka, som inte bör användas till tårtbottnar.

Tag fram alla ingredienserna i god tid och sätt ugnen på 150 °C.

### Kakan:

200 gr ljus sirap

5 ägg-gulor

200 gr strösocker

200 gr vetemjöl

1 tsk mald ingefära

1 tsk mald kryddpeppar

1 tsk mald kryddnejlika

1 tsk mald pomerans

5 hårt vispade äggvitor

### Beredningen:

Värm upp sirapen i en kastrull och låt sedan svalna av.

Vispa ihop socker och äggulor. Blanda i den avsvalnade sirapen, följt av mjölet och kryddorna. Vänd till sist ned äggvitan. Ös smeten i en smord och bröad springform ca 25 cm och med "torn" i mitten. Grädda ca 1,5 - 2 tim på galler i mitten av ugnen. Låt den färdiga kakan svalna i den öppnade formen, stjälp sedan över den på serveringsfatet. Lägg gärna ett smörgåspapper över medan kakan svalnar fullständigt. Kakan kan vara lite kladdigare än en vanlig sockerkaka, men det är helt OK. Skär i 15-18 bitar.

Kakan är hållbar i kylskåp flera dagar, täckt med al-folie. Kan frysas.