

Recept från Sven o Pias samling

Stark ingefärskaka

Annorlunda men god mjuk kaka. Servera gärna kakan med en klick punchgrädde eller glass till kaffe eller te.

Tag fram alla ingredienserna i god tid och sätt ugnen på 175 °C.

Kakan:

2 ägg
2 dl socker
150 gr smör
1 dl starkt bryggkaffe
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk mald ingefära
1 dl hackad syltad ingefära
2-3 msk lage från den syltade ingefäran

Glasyr:

3 dl florsocker
3 msk mjölk eller grädde
ev hackad syltad ingefära

Förberedelser:

Smörj och bröa en 1,5 liters hålform, gärna springform om det finns. Smält smöret, brygg kaffet och ställ att svalna.

Beredningen:

Vispa ägg och socker poröst (med elvisp ca 3-4 min). Tillsätt det avsvalnade smöret och kaffet och blanda om väl. Blanda ner mjöl, bakpulver och ingefäran, samt sist ingefärslagen. Rör smeten klimpfri. Ös smeten i den förberedda formen. Grädda omedelbart ca 45 min på galler i mitten av ugnen. Låt den färdiga kakan svalna 5 min innan den stjälpes upp på lätt sockrat smörpapper. Lägg gärna ett smörgåspapper över medan kakan kallnar fullständigt. Borsta försiktigt bort smulor från kakan innan glasyren läggs på.

Blanda ihop florsocker och mjölk/grädde till en jämn smet och bred över kakan. Strö över hackad eller skivad syltad ingefära. Låt stå svalt till glasyren hårdnat.

Tips:

Öppna inte luckan "för att kolla" om kakan är färdig. Skiva med en vass kniv.

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