

Gott till kaffet

Det här är nog den absolut godaste mjuka kaka som jag vet. Norrlandskaka. Smörkrämen i mitten gör hela kakan. Gjorde den till kaffet i söndags. Igår tog vi de sista bitarna, då var den nästan ännu godare.



Norrlandskaka

2 ägg
3 dl socker
1 1/2 dl mjölk
3 dl mjöl
1 tsk bakpulver
2 tsk kanel
75 g smält smör

Fyllning

1 äggula
50 g smör
2 dl florsocker
2 tsk vaniljsocker

Garnering

Florsocker

Gör så här: Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa formen. Vispa ägg och socker poröst. Tillsätt mjölken och rör ner mjölet blandat med bakpulver och kanel. Smält smöret och tillsätt det. Häll smeten i formen. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 30 minuter. Låt kakan svalna. Gör fyllningen i en matberedare eller med en mixer. Dela kakan och bred fyllningen emellan. Sikta florsocker över.