Falsk toscakake



Ingredienser

150 g smør
2,5 dl sukker
3 egg
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
4 dl hvetemel
1 dl melk

Falsk toscaglasur:
75 g smør
5 ss sukker
2 ss kremfløte
1,5 ss hvetemel
2 dl store havregryn

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt de tørre ingrediensene og bland inn i deigen vekselsvis med melken.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 40 min.

Lag imens glasuren: Smelt smøret i en kjele og tilsett resten. La blandingen få et lite oppkok.

Ta den stekte kaken ut av ovnen og fordel glasuren over kaken med en spiseskje. Stek kaken videre i 10 min, slik at kaken får en lett gylden farge på toppen.

Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

"**Falsk toscakake**" egner seg godt til frysing.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/falsk-toscakake