



De här kakorna ska inte gräddas helt klara för de ska var sega. Det blir många kakor men jag lovar att de kommer att ha strykande åtgång. Skulle man vilja spara dem, går det bra att frysa in dem och när suget på en seg kaka blir för stort är det bara att ta ut en, hälla upp en kopp te krypa upp i soffhörnet och fortsätta läsa den där boken som inte går att lägga undan.

Mina föräldrar drev ett Galleri i ett gammalt 1700 tals hus där jag ansvarade för Caféet i tre små rum och i en fantastisk trädgård. Jag serverade kaffe med dopp bestående av sockerkaka, bulle och tre kakor. Kaffet serverades i kopparpanna, flädersaft som jag gjort själv i stora glas och te i blommig kanna. Det var en underbar liten idyll och de som hittade dit pratade fortfarande om det. Dessa sega kolakakor bakade jag redan då och nu har jag även gjort en seg chokladkaka. Prova att baka båda, jag har inte träffat någon som inte älskar de här kakorna och genast får en favorit.

Pernilla Kamras SEGA KOLAKAKOR

300 g Smör rumstempererat

285 g Socker

130 g Sirap

500 g Mjöl

12 g Bakpulver

30 g Äkta vaniljsocker



Sätt på ugnen på 175 gr. Vispa smör och socker vitt och pösigt. Tillsätt sirap och sist mjölet blandat med bakpulvret och vaniljsockret. Blanda allt till en rullbar smet. Rulla ut 4-6 längder lika långa som plåten lägg dem på två plåtar platta till dem. Grädda i ca 12-15 minuter. Låt dem svalna lite innan de skärs upp till kakor. Förvara kakorna i tättslutande burk.

Pernilla Kamras SEGA CHOKLADKAKOR

300 g Smör rumstempererat

180 g Socker

ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN

Pernilla Kamras Sega kola- och chokladkakor Meny P1 2008

85 g Mörkt Muscovadosocker
225 g Sirap
360 g Mjöl
75 g Kakao
1,5 tsk Bikarbonat
30 g Äkta vaniljsocker



Sätt på ugnen på 175 gr. Vispa smör, socker och muscovado sockret ljusbrunt och pösigt. Tillsätt sirap och sist mjölet blandat med bikarbonatet och vaniljsockret. Blanda allt till en rullbar smet. Rulla ut 4-6 längder lika långa som plåten lägg dem på två plåtar platta till dem. Grädda i ca 15-18 minuter. Låt dem svalna lite innan de skärs upp till kakor. Förvara kakorna i tättslutande burk.