

A T E L J É T Å R T A N



När jag var liten så kommer jag ihåg när jag satt på vår terrass ute i Ålands skärgård med bunken mellan knäna och vispade. Armen värkte och det var mindre smet än när jag började för av någon konstig anledning kom mitt lilla finger hela tiden väldigt nära den underbart goda smeten. När jag trodde att jag var klar hjälpte alltid mamma mig med det sista det där som gjorde att det kom in extra mycket luft. Vi gjorde ofta sockerkakor och bakade dem alltid i min morfars gamla form som jag än idag använder när jag är på landet.

Barnen gör fortfarande utflykter på samma sätt som jag gjorde. De packa båten full med saker och ibland en nybakad sockerkaka, saftflaskan får åka på släp efter båten så att den inte blir varm i solen. Sen är det bara att njuta ute på fjärden eller en hemlig ö som ingen annan vet att man är på

Pernilla Kamras SOCKERKAKA

Det här är ett grundrecept på sockerkaka som sedan i oändlighet kan varieras. När jag arbetade på Gryhyttans Gästgiveri som restaurang konditor bakade jag varje dag sockerkakor till eftermiddags kaffet som serverades i de yttre salongerna tillsammans med småkakor. Ung oerfaren och stressad gjorde jag ett misstag som jag nog aldrig kommer att glömma. Jag tog salt istället för socker de stod bredvid varandra i stora behållare. Detta resulterade i en fantastisk fluffig smet. Innan jag skulle fylla formarna smakade jag som tur var..... Den chocken sitter fortfarande kvar. Jag lärde mig att aldrig ha socker och salt intill varandra.

- 3 st Ägg
- 260 g Socker
- 75 g Smält smör
- 1,5 dl Mjök
- 250 g Mjöl
- 2,5 tsk Bakpulver
- 2msk Äkta vaniljsocker



Sätt på ugnen på 175gr.

Vispa socker och ägg jätte fluffigt.

Smält undertiden smöret, pensla formen och sockra eller ta ströbröd. Jag tycker att det är mycket godare att sockra formen det blir en knaprig god yta som passar fantastiskt bra till just sockerkaka. Blanda de torra ingredienserna sikta dem på ett bakplåtspapper.

ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN

Pernilla Kamras Sockerkaka Meny P1 2008

Tillsätt mjölk och smör till ägg och socker blandningen vispa runt sakta. Vänd sedan försiktigt ner mjölblandningen. Häll i formen grädda i ungefär 45 minuter känn med en sticka. Låt kakan svalna lite vänd den låt svalna utan form.

Lite olika varianter som också blir underbart goda

Chokladsockerkaka

Byt ut 50g av mjölet mot fin god kakao. Hacka 100g mörk choklad som tillsätts.

Citron och vitchoklad sockerkaka

Raspa en väl rengjord citron och pressa ur saften. Tillsätt 100g hackad vitchoklad.

Lavendel och chokladsockerkaka

Hacka 100g mörk choklad plocka några lavendel kvistar repa av blommorna.

Syltsockerkaka

Ibland byter jag ut hälften av vätskan mot någon god härlig sylt. När jag tar lingonsylt så lägger jag i lite kardemumma, kanel och ingefära istället för vaniljsockret.