



SYLTKAKOR

Syltkakor är något underbart, det är den kakan som ser mest lockande ut på kakfatet. Det är den kakan som jag alltid valde först när jag som barn blev bjuden på kakor. Att titta på ett kakfat fyllt med de allra mest fantastiska kakor och att sedan få välja, smaka njuta och bara sitta där och umgås med ett stort glas saft. Höra de vuxna prata och klirret från deras tunna koppar med vackert mönster. Det var en stor och härlig lycka som barn. Ja det där att bli bjuden på "Kafferep" precis som Pippi det blev jag ofta som barn, till de mest fantastiska små tanter. Visst är det lustigt men jag har aldrig varit på "Kafferep" där det är en man som har bakat allt.

Men Pippi hon lyckades inte så bra när hon gick på sin första bjudning, själv kommer jag ihåg pirret i magen över att just inte göra som hon. Där satt jag i finaste klänningen håret i en fantastisk frisyra och med orden var nu artig, spill inte och nig när du hälsar.

Jag minns att när detta var avklarat så fick vi barn vänta på vår tur innan vi fick ta kakor.

Att gå där och välja, dofterna, färgerna, stämningen och alltid, nästan alltid så beklagade sig tanten som bjudit "att allt var så misslyckat så misslyckat". Det var något jag aldrig riktigt kunde förstå.

Hur kunde hon tycka det när jag var i kakornas paradiset många år senare förstod jag, hon ville ha beröm och det fick hon.

Jag gick hem med magen full av kakor, håret stod på ända och kaksmulorna var bort torkade. Då inträffade oftast det som gjorde att lyckan var fullkomlig jag fick med mig några kakor hem. När mamma och jag kom hem vet jag att jag bjöd pappa på några kakor, för pappor var aldrig med på "Kafferep". Stackars alla pappor som inte fick följa med, det är oftast de som äter och mumsar mest, ja kanske just därför, men kakorna ska väl ta slut!

Baka och bjud nära och kära på ett riktigt härligt "Kafferep" duka med mormors gamla porslin blanda saft i tillbringare.

Jag önskar alla många glada stunder runt kaffe bordet
Pernilla Kamras.

De här två recepten på Syltkakor är mina favoriter. De blir spröda och smälter i munnen. Jag har kokat Häggmispelsylt och Klarbärssylt i år och dem har jag haft på kakorna, koka sylten riktigt fast så att blir den perfekt till dessa kakor. Snart mognar Björnbären och då ska jag koka sylt både till min gröt och kakorna.

Har man färska bär som är små går det utmärkt att lägga dem direkt på degen strö på socker och grädda. Vill man gotta till det lite extra så är det underbart att riva lite mandelmassa över. Det är underbart när fantasin är det som sätter stopp. Prova er fram med olika frukter och bär.

Lycka till och mycket glädje i köket önskar Pernilla.

Pernilla Kamras SYLTKAKOR MED GLASYR

250 g Smör rumstempererat

140 g Socker

2 st Ägg

460 g Mjöl

½ tsk Hjorthornssalt

20 g Äkta vaniljsocker

Fyllning

Fast sylt eller marmelad

Glasyr

2 dl Florsocker

2 msk Vatten eller saft då blir glasyren ljuvligt rosa.



Sätt på ugnen på 175 gr. Vispa smör och socker vitt och pösigt. Tillsätt äggen, ett i taget och mjölet blandat med hjorthornssaltet och vaniljsockret. Blanda allt till en rullbar smet. Rulla ut 4 längder lika långa som plåten lägg dem på två plåtar, gör en skåra med fingret fyll den med sylt. Eller använd små muffinsformar och tryck ut en valnötsstor degkula i varje med en fördjupning i mitten där sylten ska ligga. Grädda i ca 12-15 minuter. Blanda glasyren, stryk på den på längderna när de är färdiga. Låt dem svalna lite innan de skärs upp till kakor. Förvara kakorna i tättslutande burk med smörpapper mellan varje lager.

Pernilla Kamras SYLTKAKOR

200 g Smör rumstempererat

75 g Socker

300 g Mjöl

2 msk Grädde

10 g Äkta vaniljsocker

Pernilla Kamras Syltkakor Meny P1 2008

Fyllning

Fast sylt eller marmelad

Blanda alla ingredienserna till degen, arbeta den inte för mycket. Låt degen ligga svalt och vila några timmar.

Sätt ugnen på 175 gr.

Rulla ut 4 längder lika långa som plåten lägg dem på två plåtar gör en skåra i varje rulle och fyll den med sylt. Grädda i ca 12 minuter. Låt dem svalna lite innan de skärs upp till kakor. Förvara kakorna i tättslutande burk, med ett smörpapper mellan lagren.