

Fin kaka med honungstosca

En härligt saftig och knäckig tosca kaka. Bakas gärna med en riktigt smakrik honung, helst ljunghonung enligt Lars Johansson från Skogens Honungs café i Flohult. (Bitidningen nr 9 2022) Lars Andersson (styrelsen) tycker att man med fördel även kan byta ut sockret med honung.

Kaka:

150 g rumsvarmt smör
1 dl socker eller honung
3/4 dl honung
2 ägg
1/2 dl gräddfil
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

Glasyr:

75 g smör
2 dl hackad sötmandel
1/2 dl socker
1/2 dl honung
1,5 msk vetemjöl
1,5 msk mjölk

Rör ihop smör, socker och honung fluffigt. Blanda ägg och gräddfil med smöret och rör till sist i mjöl och bakpulver. Grädda i en bröad form i 175 grader på nedersta falsen i 20 minuter.

Blanda ingredienserna till glasyren i en kastrull och koka ihop någon minut. När kakan är färdig, bred glasyren över och grädda i ytterligare 10 minuter.