



### Kladdkaka

"Kladdkakor" återkommer vi till lite då och då. Gemensamt för dem alla är den härhittigt spröda ytan och det mjuka, saftiga inre i kakan. Den här typen av kakor har inget bakpulver och ska bara rötas ihop.

2 ägg  
3 dl socker  
1 tsk vaniljsocker  
4 msk kakapulver  
1 kryddmätt salt  
1 1/2 dl vetemjöl  
1 dl smält smör eller margarin  
hakad sötmandel

Rör ihop alla ingredienserna utom mandeln till en smet. Vispa inte! Häll smeten i en smord och mjölad rund form, rymd ca 1 1/2 liter, med löstagbar kant och strö över lite hackad mandel. Grädda i 200° ca 30 minuter. Lossa kanten när kakan fått svalna en stund. Serveras gärna med en klick visprädd.



### Sandkakan

En fin gammal klassiker bland mjuka kakor - sandkakan! Porös, hög och lagom "sandig". Men var noga med att vispa smeten ordentligt, annars kan den skära sig. Gräddas kakan för länge blir den lätt torr.

200 g smör eller margarin  
200 g potatismjöl  
1 tsk bakpulver  
3 ägg  
200 g socker  
2 msk konjak

Rör matfett, potatismjöl och bakpulver riktigt poröst. Vispa i en annan skål ägg och socker pösigt. Tillsätt äggstoddy till smörblandningen genom att vispa ner lite i sänder. Vispa ner konjaken mat-skedsvis. Klicka ner smeten i en väl smord och mjölad form, rymd ca 1 1/2 liter, och grädda i 175° ca 40 minuter.



En kaka som lätt kan bli små bakelser. Man kan t ex lägga skivor av avrunna päronhalvor på en kakskiva och topa med en klick gräddde eller glass  
100 g smör eller margarin  
dl socker  
ägg  
dl mjölk

100 g nötkärrnor  
2 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
Rör smör och socker poröst. Tillsätt äggen ett i sänder och sedan mjölken.  
Mal nöterna och blanda dem med mjöl och bakpulver och rör ner allt i smeten. Grädda kakan i en smord, bröad avlång form i 175° ca 50 minuter.