

Döðlukaka með karmellu

Hráefni

250 gr	þurrkaðar döðlur
1 tsk	matarsóði
125 gr	smjör
100 gr	púðursykur
2 stk	egg
260 gr	hveiti
240 ml	sjóðandi vatn
1 tsk	vanilludropar

Aðferð

- Saxið döðlurnar niður og setjið í miðlungs stóra skál.
- Bætið matarsóðanum ofan í, hellið svo sjóðandi vatninu yfir allt saman og hrærið léttilega með skeið.
- Leyfið að standa í ca. 20 mínútur.
- Þeytið saman smjör, púðursykur og vanilludropa þangað til ljóst og létt.
- Bætið eggjunum við, einu í einu, og þeytið á milli.
- Hellið svo döðlumaukinu ofan í ásamt hveitinu og hrærið saman með skeið.
- Smyrjið formið vel og hellið deiginu ofan í. Bakið við 180°C í ca. 45 mínútur.

Karmellusósa

Hráefni

85 gr púðursykur

200 ml rjómi

40 gr smjör

1 ts vanilludropar

Aðferð

- Setjið í pott við miðlungs hita og hrærið þangað til suðan kemur upp, lækkið þá hitann og leyfið að malla í 4-5 mínútur.
- Kælið karamelluna þangað til hún er orðin passlega stíf og hellið henni þá yfir kökuna.