

Skúffukaka

Gómsæt skúffukaka sem passar í tvö hringform eða eina skúffu.

Hráefni

250 gr	sykur
2 stk	egg
2 ¼ Bolli	Hveiti
½ Bolli	Kakó
1 tsk	Matarsódi
1 tsk	lyftiduft
1 tsk	salt
100 gr	brætt smjörlíki
1 tsk	vanilludropar
1/3 bolli	Heitt vatn
1 Bolli	Súrmjólk

Aðferð

1. Þeyta saman egg og sykur þar til það er ljóst og létt
2. Blanda saman þurrefnum
3. Setja út í vanilludropa, og súrmjól út í eggjæræruna
4. blanda þurrefnunum varlega saman við eggjæræruna
5. Setjið heita vatnið síðast út í

Krem/Glassúr

Hráefni

150 gr smjörlíki

400 gr flórsykur

4 tsk vanillusykur

3 msk kakó

5 msk Sterkt kaffi

Aðferð

Hægt er að hafa bæði brætt smjörlíki og lint. Ef fólk vill smjörkrem skel smjörlíkið vera lint en ef fólk vill glassúr á að bræða það.

Öllu blandað saman með piskara eða þeytara