

Smjörkaka

Hráefni

350 gr	hveiti
4 msk	sykur
3 tsf	þurrger
2 tsf	kardimommudropar
1 dl	matarolía
1 dl	mjólk
1 dl	heitt vatn
2 stk	egg

Aðferð

- Taktu frá 1/2-1 dl af hveiti til að nota síðar ef þörf krefur
- Blandaðu saman þurrrefnunum
- Blandaðu saman heitu vatni, kaldri mjólk, matarolíu og eggjum og hrærðu saman með gaffli þannig að eggjarauðurnar spryngi
- Helltu mjólkurbloðundinni saman við þurrrefnin og hrærðu vel saman. Bættu hveitinu saman við sem geymt var á disknum ef þörf krefur og hnoðaðu þar til deigið klístrast ekki við borðið eða hönd þína
- Láttu deigið hefast í ca. 15 mín. í heitu vatnsbaði og búðu til fyllinguna á meðan
- Hnoðaðu deigið aftur og bættu hveiti við eftir þörfum og skiptu deiginu í tvo jafna hluta
- Annan hlutann fletur þú út í kringlóttu köku og leggur í vel smurt kringlótt tertuform (frekar stórt eða tvö lítil), láttu deigið ná upp á barmana á mótinu
- Flettu hinn hleminginn út í ferkantaða köku ca 40x20 cm.
- Smyrðu fyllingunni yfir ferkantaða hlutann og vefðu kökunni upp eins og þú værir að búa til snúða og skiptu deginu í um 14 jafn þykka bita
- Settu vanillukrem í kringlóttu formið og raðaðu snúðunum ofan á kremið. ath að hafa bil milli snúðanna því þeir stækka í bakstrinum
- Láttu kökuna hefast í ca 10 mín
- Bakið við 200°C í ca 25 mín á neðstu rim í ofninum

Fyllign í ferkantaða hlutann

Hráefni

3 msk olía

50 gr púðursykur

1 msk hveiti

5 msk rúsínur, saxaðar (má sleppa)

Vanillukrem

Hráefni

1 stk egg

2 msk sykur

1 tsk vanilla

3 msk hveiti

2 ½ dl mjólk

Aðferð

- allt hrært saman í potti og hitað að suðu