

“Prasselkaka” med citron och maräng

Vi har döpt kakan till “Prasselkaka” då bakverket med fördel bakas i en sockerkaksform eller limpform med bakplåtspapper. Det bästa sättet för att få bakplåtspappret på plats i formen, utan att det åker upp igen, är att skrynkla och prassla ihop bakplåtspappret till en boll. Efter det kan vi sedan forma bakplåtspappret lätt ner i formen!

Vi har sedan valt smaken citron i sockerkakssmeten och som även ger en härlig doft när man bakar själva kakan. Vi har lagt till en maräng med kokosflingor som skapar en krispig yta och textur som bryter bra mot den mjuka kakan. Kokosen ger tuggmotstånd och går att utesluta eller ersätta med annan smaksättning om så önskas. Garneringen med små citronskivor, hallon och ätbara gröna blad såsom exempelvis citronmeliss eller mynta skapar något extra för ögat med sina klara fina färger och former.

Prasselkakan är lätt att baka och kan med fördel frysas in, vilket gör att den går att baka och förbereda innan själva eventet Östgötadagarna.





Ljud skapas vid "prassel" av bakplåtspapper



Recept

bakplåtspapper

sockerkaksform eller limpform 1,6-1,8 l

Ingredienser:

Botten

150 gr smör rumsvarmt

2 dl strösocker

3 äggulor

Rivet skal av 1 citron, gärna ekologisk

1,5 dl vetemjöl

2 äggvitor hårt vispade

Topping

1 äggvita hårt vispad

3 msk strösocker

1 dl riven kokos

Garnering

Hallon

Citronskivor

Ätbara gröna blad

Gör så här:

“Prassla” ihop bakplåtspappret till en boll, veckla sedan ut det igen och lägg i formen.

Vispa rumsvarmt smör och strösocker vitt. Rör i äggulor, citroncest och vetemjöl.

Vispa 2 äggvitor till ett hårt skum och blanda försiktigt ner skummet i smeten.

Häll smeten i formen och grädda i 175 grader cirka 20 minuter.

Under tiden kakan gräddas förbereds marängen. Vispa 1 äggvita hårt och tillsätt socker när äggvitan har blivit till ett hårt skum. Rör i kokos. Häll sedan marängen över hela kakan, sänk värmen till 150 grader, och grädda ytterligare 15 minuter till marängen fått lite färg och kakan släpper från kanterna.

När kakan är färdig, stjälp upp den på ett bakplåtspapper och sedan tillbaka igen på exempelvis det fat du vill servera den på. Låt den svalna. Skär den sedan i skivor. Garnera med citron, hallon och ätbara gröna blad.

Lycka till!

Rodga Säteri 2022-05-03