

SILVIAKAKA

TILL KAKAN

2 st. ägg
2 dl socker
2 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 dl kallt vatten

KRÄMEN:

100 gram smör
1 dl socker
1 st. äggula
2 tsk vaniljsocker
½ -1 dl kokos

GÖR SÅ HÄR:

Vispa ägg och socker poröst. Blanda vetemjöl och bakpulver i en skål och vänd ner i äggsmeten. Tillsätt vattnet och rör om försiktigt. Häll smeten i en smord långpanna eller klädd med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen 175 grader ca 30 min.

Koka ihop krämen på svag värme. Bred över svalnad kaka, strö över kokos. Skär i bitar (8x8).