






TÅRTBOTTEN/SOCKERKAKA, 8 bitar



Redskap	Ingredienser
<p>dl-mått tsk-mått 2 små bunkar 1 liten kastrull slickepott glas att knäcka ägg i sil provsticka elvisp grytlappar</p> <p>liten rund form 20 cm i diameter (springform)</p> 	<p>40 gram smör (mjölkfritt går bra) 2 dl strösocker 3 ägg 3 dl vetemjöl 1 ½ tsk bakpulver 1 tsk vaniljsocker 1 dl mjölk (mjölkfritt går bra)</p> <p>smör/margarin till formen ströbröd till formen</p>

Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt ugnen på 175 grader över- och undervärme.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Smörj formen med smör/margarin. (Täck hela insidan av formen med smör, ta hjälp av fingrarna och smeta ut)
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Bröa formen med ströbröd. (Börja att strö ströbröd längs med kanten på formen. Täck sedan botten av formen. Skaka runt och häll ut det som är för mycket - överflödet - i kompostpåsen)



Ha ner i en bunke:

- 2 dl strösocker
- 3 ägg

Knäck ett ägg i ett glas, ha ner ägget i bunken. Knäck nästa ägg i glaset, ha ner i bunken. Gör på samma sätt med ägg nummer 3.

Det lättare att ta bort skalrester och du behöver inte kasta allt om ett ägg skulle vara dåligt om du gör såhär.



- Vispa med elvisp tills det är vitt och pösigt.



Ha ner i en annan bunke:

- 3 dl vetemjöl
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 ½ tsk bakpulver
- Blanda om med slickepotten.



- Väg upp/mät 40 gram smör eller margarin
- Smält i en liten kastrull (6 på plattan).



- Häll ner 1 dl mjölk i kastrullen med smält smör.
- Låt svalna tills blandningen är fingervarm.

Stick ner ditt rena finger i blandningen. Det ska varken kännas kallt eller varmt.



- Sikta ner (häll genom en sil) mjölblandningen i bunken med ägg och socker.
- Blanda om med slickepotten.
- Blanda från kanten och inåt, glöm inte att blanda ända ner i botten på bunken,



- Häll ner smör + mjölk i bunken med smet.
 - Blanda om med slickepotten.
- Det ska inte vara klumpar i smeten, smeten ska vara slät.**



- Häll smeten i formen.
- Ta hjälp av slickepotten.

Fyll inte en form mer än till $\frac{3}{4}$, häller du smet ända upp kommer den att jäsa över.



- Grädda ett steg under mitten i ugnen.



Öppna inte ugnsluckan förrän du ser att kakan börjar släppa (lossna) från kanten av formen. Bakpulver är känsligt. Om du öppnar för tidigt kan kakan sjunka ihop och bli platt.

	<p>När är kakan klar? Stick mitt i kakan med provstickan. Om stickan är torr (ingen smet fastnar på stickan) så är kakan klar.</p> <p>Det tar olika lång tid, för ugnar är olika, men cirka 30 - 35 minuter.</p>
	<p><input type="checkbox"/> Låt kakan stå och vila i formen i fem minuter.</p>
	<p><input type="checkbox"/> Ta ur kakan ur formen. Låt kakan svalna (bli kall) på en tallrik.</p>
	<p>Diska, torka och ta undan efter dig.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Om du ska göra en tårta vill du ha en tårtbotten som är så hög som möjligt så att du lätt kan dela den i flera bottenar. • Kakan måste vara helt kall om du ska göra en tårta av den. Annars smälter fyllning och grädde/krämer! • Du kan skära bort lite upptill på kakan om du tycker den är för toppig/rund upptill. • Sockerkaka går bra att frysa.