

Kathi tigerkaka bakmix

Bakmix för en tigerkaka med kakaoglasyr

Förpackningen innehåller:

365 g av den kakmix, 10 g kakao blandning, 75 g kakaoinnehållande fett glasyr.
Tillräckligt för en lådform (25 cm) eller ring kaka (Ø 23 cm).

De ger bara läggas:

3 ägg, 200 g smör eller margarin, 3-4 msk mjölk eller vatten.

Beredning:

Det är denna enkla:

Värm ugnen.

ge kakmix, 3 ägg, 200 g mjukt smör eller margarin och 2-3 matskedar mjölk eller vatten i en skål med en elvisp (visp) rör om en kort stund och sedan vid den högsta växlingshastigheten tills krämig ca 3-4 minuter.

ge 2/3 av degen i en smord och mjölad limpa pan (25 cm). Bland resten av degen för att röra om kakaoblandning och en matsked mjölk eller vatten. Sprid den mörka smeten på ljuset. I syfte att uppnå ett marmormönster, dra en gaffel spiralformigt genom båda skikten av degen. Bakning:

Övre/under värme 180 ° c eller omgivande luft 160 ° c

skära limpan kakan efter ca 15 minuter bakning tid med en vass kniv på längden i mitten ca 1 cm djup, låt baka i ytterligare 35-40 minuter.

Låt svalna under några minuter nybakade kakor släppa från formen och faller på en kylande rack.

Beredning glasyr:

Ta vatten i en kastrull till en koka. Ta kastrullen från värmen och låt stå i 5 minuter i ett vattenbad glasyr påsen tills glasyren har smält.

Bag bort, skär i ett hörn och ge glasyren över kakan, sprids eventuellt med en borste.