



## KRUSBÄRSKAKA MED TOSCATÄCKE

Tidigare år har jag gjort marmelad, saft och bullar av mina krusbär. I år testade jag att göra en krusbärskaka med toscatäcke. Den blev underbart god! Krusbärens lite syrliga smak passar perfekt ihop med sötman i toscatäcket! Istället för krusbär kan man använda hallon. Kakan går bra att frysa. Men helst skall den ätas nygjord medan den fortfarande är lite ljummen med lite vaniljsås till.

### **Ingredienser:**

#### *Krusbärskaka*

150 g smör  
3 ägg  
2 dl strösocker, + 1 msk strösocker  
3 dl vetemjöl  
1 citron, rivet skal  
250 g krusbär

#### *Toscatäcke*

50 g smör  
0,5 dl strösocker  
1 msk vetemjöl  
1 msk mjölk  
1 påse mandelspån (50 g)

### **Gör så här:**

#### *Krusbärskaka*

Sätt ugnen på 200°.  
Smält smöret och låt det svalna.  
Vispa ägg och 2 dl socker pösigt.  
Tillsätt smör och mjöl och rör till en jämn smet.

Skölj citronen i ljummet vatten och riv skalet.  
Rör ner skalet i smeten.  
Häll smeten i en smord form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.  
Blanda krusbären med 1 msk socker.  
Tryck ner bitarna i smeten.  
Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 20 min

#### *Toscatäcke*

Blanda smör, socker, mjöl och mjölk i en kastrull. Låt sjuda under omrörning tills smeten tjocknat.  
Blanda i mandeln.  
Fördela smeten på kakan och grädda ytterligare ca 15 min. Låt kakan svalna.

*Recept: Allt om mat*