

Katarinas kolonilott



PLOMMONKAKA

Ingredienser:

10 mogna medelstora plommon, gärna Opal
100 gr smält smör
3 medelstora ägg
2 1/2 dl socker
2 del vetemjöl
lite florsocker att pudra över

Gör så här:

Kärna ur plommonen och skär dem i fjärdedelar på längden. Ställ åt sidan.
Smörj generöst, men bröa lätt, en rund sockerkaksform, ca 22 cm i diameter.
Smält smöret och ställ åt sidan.
Värm ugnen till 175 grader.
Lägg ut plommonen i prydliga cirklar eller lite hur som helst i botten av den smorda formen.
Vispa ägg och socker i minst 3 minuter.
Tillsätt vetemjölet och rör sist ner det smälta avsvalnade smöret.
Håll försiktigt smeten över plommonbitarna i formen och grädda i 35-45 minuter.
Låt den färdiggräddade kakan svalna ordentligt innan de stjälpes ur sin form.
Sikta över lite florsocker.

Recept från: Nya Annas mat