

Johnny´s

Svamptosca med sotvaxing från Wermlands Skogsförråd

8-10 bitar

- 2 ägg
- 1 ½ dl strösocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 75 g smör
- ¾ dl vispgrädde
- 2 ½ dl vetemjöl
- 1 ½ tsk bakpulver
- 1 nypa salt

Toscasmet

- 25 g smör
- ½ dl ljus sirap
- ¾ dl vispgrädde
- Torkad sotvaxing 18 gram från Wermlands Skogsförråd
- 1 dl strösocker
- 1 1/2 dl blandade frön (solrosfrön, vallmo, pumpa)

Så här gör du:

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Vispa vaniljsocker, strösocker och ägg vitt och riktigt pösigt.
3. Smält smöret och rör i vispgrädden, blanda det med äggsmeten.
4. Blanda bakpulver, vetemjöl och salt och vänd försiktigt ner det i smeten.
5. Smörj och bröa en rund kakform med avtagbar kant.
6. Sätt i kakan i ugnen och gör genast toscasmeten.
7. Smält smör, sirap, matlagingsgrädde och strösocker till i en kastrull och koka samman 5 minuter. Tillsätt den torkade svampen och blandade frön och låt koka upp.
8. Häll toscan över kakan efter 25 minuter och grädda den i ytterligare 10 minuter.

Servera toscakakan som den är eller lyxa till det med färska bär och lättvispad grädde eller mjuk vaniljglass!

