

# Upp och ner kaka

## Ananas

### Ingredienser

- 3 st ägg
- 2 dl socker
- 2 dl vetemjöl
- 1 tsk vaniljsocker
- 2 tsk bakpulver
- ½ dl hett vatten
- 50 gr smält smör
- Ananasringar och
- röda cocktail bär

### Topping

- 50 gr smör
- ½ dl farinsocker
- ½ dl strösocker



Du kan använda färska körsbär om det är säsong för det. Cocktailbär ger en knallröd, fin färg. Du hittar dem i små förpackningar i större butiker där man säljer bakprodukter.

### Så här gör du

1. Blanda smör, strösocker och farinsocker i en liten kastrull.
2. Koka upp under tiden som du rör i grytan på medelhög värme.
3. Om smöret separerar sig ifrån sockret, höj då värmen och vispa/rör runt snabbt i grytan tills det blir som en "smet". Om smöret skulle "dela sig", värm smeten igen och rör om.
4. Häll ut smör och sockerblandningen i botten på din bakform, en lite större eller flera små.
5. Botten ska bli toppen! Om du vill att bären ska synas extra tydligt kan man bre ut ett tunt lager där frukten eller bären ska synas och lite mer smet i kanterna.
6. Sprid ut annanasringarna som en i botten eller en i varje om du som jag använder mindre formar.
7. Vispa ägg och socker i en större skål. Vispa ca 5 min.
8. Blanda vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker i en liten skål.
9. Sikta ner mjölblandningen lite i taget i äggsmeten.
10. Tillsätt hett vatten och smält smör.
11. Häll ner smeten i din/dina formar.
12. Grädda i 175 grader. Små formar tar ca. 10-15 minuter tills de blir gyllenbruna. Större kaka tar ca. 50 min.

Nu är det bara att njuta!

