Saftig sockerkaka med blodapelsin & syrad grädde

Portioner: 8–10 | Tid: 2 tim | Låt: It never entered my mind – Miles Davis Quintet

SOCKERKAKA:
225 g smör
2,5 dl strösocker
4 ägg
Drygt 3,5 dl vetemjöl
2,5 tsk bakpulver

BLODAPELSIN GASTRIQUE:
3 dl socker
1 dl vatten
Saft från 5 blodapelsiner
1 nypa salt

SERVERING:
5 dl syrad grädde
1 tsk vaniljsocker

Syrligt, familjärt och väldigt enkelt

Sätt ugnen på 180 grader. Vispa smör och socker fluffigt med elvisp. Ha i ett ägg i taget under vispning. Vänd sedan ner mjöl och bakpulver tills du får en jämn smet. Häll smeten i en springform med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen i cirka 50 minuter, eller tills en potatissticka kommer ut torr. Låt svalna helt.

Koka upp socker och vatten i en kastrull. Först med lock, för att undvika att sockret kristalliseras. När du kokar med lock så smälter sockret som fastnat på sidorna av kastrullen. Ta av locket efter 2 minuter, och koka tills sockret får en djup brun färg. Ta av karamellen från värmen, och ha i saft från blodapelsinerna och en nypa salt. Rör runt, och låt svalna helt.

Vipa den syrade grädden tillsammans med vaniljsocker. Skär upp kakan i bitar, och servera med vispad syrad grädde och blodapelsingatrique.