

Hallonrutor med kardemumma

Ingredienser

200 g	smör
4	ägg (stora)
4 dl	strösocker
7 dl	vetemjöl (480 g)
1 tsk	bakpulver
1 msk	kardemumma, finstött
2 dl	mjök
225 g	färska hallon (eller otinade frysta)
100 g	vit choklad

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader.

Smält smöret och låt det svalna.

Vispa ägg och socker pösigt.

Rör ner det smälta smöret.

Blanda vetemjöl, bakpulver och stött kardemumma och rör ner i -smeten.

Tillsätt mjök och rör till en jämn smet.

Bred ut smeten i en långpanna, cirka 30 × 40 cm, klädd med bakplåtspapper.

Strö över hallonen.

Grädda på nedersta falsen i ugnen i 20 minuter tills kakan börjar få färg. Med färska bär kan gräddningstiden bli något kortare.

Hacka chokladen och strö den över kakan.

Grädda i ytterligare cirka 5 minuter.