

Vaniljfylld sockerkaka

Sockerkaka

3 dl socker
4 ägg
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 dl Kokande vatten

Vaniljfillning

125 g smör
1 dl mjölk
4 msk Vaniljsocker

Utförande

Sätt ugnen på 200 gr
Vispa socker o ägg pösigt.
Blanda mjöl o bakpulver. Rör ner det i äggsmeten. Häll i vatten.

Smörj o bröa en form 24 cm. Häll i smeten, grädda 40 min.

Vaniljfillning: Smält smör och häll i mjölken. Tillsätt vaniljsocker.
Låt koka häftigt i ca 3 min. Rör hela tiden annars bränns det.

Ta sockerkakan ur ugnen o dela i två bottnar innan den hunnit kallna.

Fördela vaniljfillningen på en av bottnarna. Lägg ihop kakan . Låt stå i 30 min.
Pudra över florsocker