

dagmar's kitchen

SEASONAL RECIPES + PHOTOGRAPHY

Mjuk pepparkaka med lingon & getostfrosting med vaniljsmak (GF)

6-8 bitar

2 ägg

0,75 dl (80 g) råsocker

1 dl (70 g) kokossocker

100 g smör, smält och avvalnat

1,5 dl yoghurt (3-5%)

...

1,5 dl glutenfritt havremjöl

1 dl (50 g) mandelmjöl

0,5 dl (35 g) rårismjöl

1 msk fiberhusk

2 tsk bakpulver

1 tsk havssalt

1,5 tsk malen ingefära

1,5 tsk malda nejlikor

2 tsk malen kanel

en rejäl nypa nymalen svartpeppar

...

1 dl lingon, lätt tinade (alt. färska) + 2 msk rårismjöl

- 1) Sätt ugnen på 175° C. Smöra och mjöla en sockerkaksform med mandelmjöl. Smält smöret och ställ åt sidan för att svalna.
- 2) Vispa ägg och sockersorter minst 5 minuter med elvisp tills det är ljust och pösigt. Tillsätt yoghurt och smält smör.
- 3) Blanda alla torra ingredienser väl i en bunke. Vänd försiktigt ner de torra ingredienserna i äggsmeten med en slickepott. Blanda lingonen med rårismjölet och tillsätt dem sedan till kaksmeten.
- 4) Häll smeten i kakformen och grädda i nedre delen av ugnen ca 40-45 minutes. Låt kakan svalna en aning innan du tar ut den ur formen.

Frosting

60 g smör, rumstempererat

3,5-4 dl florsocker

100 g färsk getost

saft av 1/2 citron

1vaniljstäng, fröna urskrapade

en nypa havssalt

- 1) Vispa ihop alla ingredienser till en slät smet med elvisp. Bred frosting över kakan när den svalnat helt.