



Engelsk englekake

ca. 10 kakestykker



Enkel

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Kakedeig:

10 eggehviter str M/L
250 g sukker
1 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
165 g hvetemel
1 ts Dr. Oetker Bakepulver
1 ts Dr. Oetker Natron
Dr. Oetker Konditorfarger

Glasur og pynt:

200 g melis
1 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
4 - 5 ts lunkent vann
Dr. Oetker Strøssel Mix

- 1 Sett stekeovnen på 160 °C varmluft eller 180 °C over- og undervarme og smør en randform Ø 24 cm.
- 2 **Kakedeig:**
Pisk eggehvitene stive (som til marengs). Tilsett halvparten av sukkeret og pisk til massen er tykk og blank. Sikt hvetemel, vaniljesukker, bakepulver og natron i en bolle og tilsett så resten av sukkeret. Vend melblandingen forsiktig inn i eggemassen i fire omganger.
- 3 Ta 1/4 av røren i en annen bolle og farg den rosa med rød konditorfarge. Rør fargen forsiktig inn.
- 4 Fordel røren i randformen, stor skje av den lys røren og en liten skje av den rosa. Dra en gaffel gjennom røren et par ganger for å lage en marmorert effekt. Gjør den glatt på toppen og stek kaken i ca. 25 minutter til den har hevet, er fast og lett gylden. La den avkjøles på en bakerist.
- 5 **Glasur og pynt:**
Sikt melis og vaniljesukker i en bolle. Tilsett litt og litt vann til glasuren har passe konsistens. Dekorér kaken med glasur og strøssel.

