

Baskisk kaka med romkräm



Ingredienser:(8)

- 4 dl vetemjöl
- $\frac{3}{4}$ dl strösocker
- 200 g kylskåpskallt smör i bitar
- 1 ägg
- 1 äggula
- Finrivet skal av 1 citron
- 1 nypa salt

• Romkräm:

- 2 äggulor
- 1 dl strösocker
- $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl
- 2 $\frac{1}{2}$ dl mjölk
- 2 msk rom
- Pensling:
- 1 ägg

Instruktioner:

Steg 1 Lägg mjöl, socker, smör, ägg, äggula, citronskal och salt i en matberedare med kniven isatt. Kör tills det precis bildas en degboll.

Steg 2 Stjälp upp degen på ett bakbord och forma till en boll som plattas ut lite. Låt degen vila inplastad i kylen ca 30 min.

Steg 3 Gör romkrämen: Vispa äggulor och socker pösigt. Rör sedan ner mjölet.

Steg 4 Koka upp mjölken. Häll ner den heta mjölken i en fin stråle under vispning i äggsmeten.

Steg 5 Häll krämen i kastrullen och sjud under vispning tills den blivit ganska tjock.

Steg 6 Dra kastrullen från plattan och vispa lätt medan krämen svalnar. Smaksätt krämen med rom och låt den kallna.

Steg 7 Sätt ugnen på 175°C. Tryck ut $\frac{2}{3}$ av degen i en smord form med löstagbar kant, 22–24 cm i diameter.

Steg 8 Häll krämen i formen. Kavla ut resten av degen till ett lock. Lägg sedan på deglocket och tryck till kanten.

Steg 9 Pensla med uppvispat ägg och grädda kakan mitt i ugnen ca 40 min.

Steg 10 Servera med glass och färsk frukt. Pudra över lite florsocker på kakan