



## Falsk toscakake

### Ingredienser

150 g smør  
2,5 dl sukker  
3 egg  
1 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
4 dl hvetemel  
1 dl melk

### Falsk toscaglasur:

75 g smør  
5 ss sukker  
2 ss kremfløte  
1,5 ss hvetemel  
2 dl store havregryn

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt de tørre ingrediensene og bland inn i deigen vekselvis med melken.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 40 min.

Lag imens glasuren: Smelt smøret i en kjele og tilsett resten. La blandingen få et lite oppkok.



Ta den stekte kaken ut av ovnen og fordel glasuren over kaken med en spiseskje. Stek kaken videre i 10 min, slik at kaken får en lett gylden farge på toppen.

Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiet fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

### **Tips**

"**Falsk toscakake**" egner seg godt til frysing.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/falsk-toscakake>