

ZARAH-KAKA från Zarah leander sällskapet.

Denna kaka åt vi under Dansweekenden 2009 när vi besökte Zarah Leander museet på vår resa till Arkösund.

- 3 ägg och 3 dl socker vispas.
- Koka 1 dl vatten.
- 3 dl mjöl och 2 tsk bakpulver.
- Rör ihop allt och grädda i smörad och bröad form 175 grader i 40 minuter.

- Koka upp: 125 gram margarin, 1 dl mjölk, 4 msk vaniljsocker.
- Dela kakan i två bottnar och häll såsen över de bägge bottnar och lägg ihop dem - sikta över lite florsocker.

Zarah tyckte om hallontårta - men denna kaka har vi valt att kalla Zarah-kaka då den är både lättgjord och god.