

Sponge Cake i Riskokare - Grundrecept

INGREDIENSER

Recept till en YumAsia Panda riskokare, 2-3 personer

- 2 ägg
- 1 tsk limejuice
- 0.5 dl strösocker
- 25 g smör (flytande går bra)
- 25 g mjölk
- 1 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 0.5 tsk majsstärkelse (går bra att skippa)

INSTRUKTIONER

1. Knäck ägg i en bunke, häll i limejuicen
2. Vispa hårt så gulorna slås sönder
3. Häll i socker
4. Vispa hårt tills det blir fluffiga mjuka toppar
5. Blanda och sikta i torrvarorna, en tredjedel i taget, och vänd försiktigt i utan att vispa
6. Värm mjölken och smöret tillsammans, blanda försiktigt i smeten
7. Smörj in bunken till riskokaren med lite smör/olja
8. Häll i smeten, knacka botten för att släppa de största bubblorna
9. Baka i riskokaren. 30 minuter på "Cake"-inställning.
10. Låt stå 5-10 minuter på varmhållning, kolla med tandpetare om kakan är klar. Om mer tid behövs, stäng locket och låt stå på varmhållning. Kolla var femte minut till kakan är klar.
11. Vänd ur på ett fat eller tallrik och låt svalna lite.