

Sockerkaka med hallonsylt

Vispa:

3 ägg

3 $\frac{3}{4}$ dl socker

Tillsätt 2 $\frac{1}{4}$ dl kallt vatten, 4 $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl och 3 tsk bakpulver. Häll smeten i smord och bröad form.

Grädda i 200 grader ca 30 min. Gör glasyren så den är klar. Ta ut kakan och bred på hallonsylt.

Glasyr:

3 msk smör

3 dl socker

2 $\frac{1}{2}$ dl kokos

2 ägg 3 tsk vaniljsocker

Blanda alla ingredienserna och låt allt sjuda.

Lägg på glasyren över sylten och grädda ytterligare ca 10 minuter.