

Mjuk pepparkaka med gräddfil



När jag köpte min första form från Nordic Ware letade jag en del [recept](#) som var översatta till svenska speciellt anpassade för dessa formar. Med bland de recepten fanns denna mjuka pepparkaka med de vanliga kryddorna och sedan gräddfil i. Jag kände att jag var tvungen att testa och nu inför första advent kändes det som helt rätt att prova det.

250 gram smör, rumsvarmt
120 gram ljus muscovadosocker
140 gram strösocker
4 ägg, rumstempererade
400 gram vetemjöl
4 tsk mald kanel
4 tsk mald ingefära
1 tsk mald nejlika
1 tsk bikarbonat
2 tsk bakpulver
3 dl gräddfil

Värm ugnen till 175°, vispa smöret 2 - 3 minuter med en elvisp, tillsätt sockret och fortsätt vispa i ytterligare några minuter. Tillsätt äggen ett i taget och därefter gräddfilen.

Blanda mjöl, kryddor, bikarbonat och bakpulver i en bunke och tillsätt blandningen i tre omgångar och fortsätt vispa ytterligare någon minut när all

mjölblandning är tillsatt.

Pensla formen med rumsvarmt smör och sikta mjöl i den, skaka ut eventuellt överflödigt mjöl och använd en sked för att fylla formen med smeten. Smeten fyller formen till $\frac{3}{4}$ vilket är lagom, ta en slickepott eller slev och dra den genom smeten och tryck upp lite både på ytterkanten av formen samt innerkanten. Genom att göra detta får man mönstret i formen att framträda bättre och kakan blir inte lika upphöjd i mitten. Innan formen ska in i ugnen ska den knackas mot en skärbräda eller annat lämpligt underlag för att få bort eventuella luftbubblor i smeten (detta missade jag därav lyftbubblor i kakan).

Grädda kakan i mitten av ugnen, testa kakan efter cirka 30 minuter med en provsticka. Jag behövde ha inne den i cirka 40 minuter för att bli färdig. Låt kakan svalna i formen i 10 minuter innan den hålls upp på ett fat.