

Gullterta/sjónvarpskaka

1. 300 gr. sykur
250 gr. hveiti
50 gr. smjörlíki
2 dl. mjólk
4 egg
2 tsk. lyftiduft
vanilludropar

Gullkrem:

- 125 gr. smjörlíki
100 gr. kókosmjöl
125 gr. púðursykur
4 msk mjólk

Allt brætt saman í potti. Hrærið stöðugt á á meðan.

Aðferð:

2. Bræðið smjörlíkið í potti við vægan hita og látið mjólkina saman við
3. Þeytið egg og sykur saman með rafmagnsþeytara þar til blandan er létt og ljós
4. Blandið hveiti, lyftidufti og vanilludropum saman við eggjafroðuna og hrærið með þeytara í u.þ.b 2 mínútur.
5. Látið smjörlíkið og mjólkina saman við og blandið vel saman. Með sleif.
6. Verkið vel niður skálarbarmana með sleikju og hellið blöndunni í vel smurða ofnskúffu.

Bakið fyrst í 10 – 15 mínútur við 170°C takið þá skúffuna úr ofninum, smyrjið gullkreminu á botninn og bakið áfram við 200°C í 5-7 mínútur.