

# Kaker ála Solveig Simonsen

Min svigermor Solveig Simonsen, hadde alltid kaker å by på når vi kom på besøk. Hun likte å få besøk og hun likte å lage istand kaffeselskap med gode kaker. Kakene som det kommer oppskrift til brukte hun å lage ofte og de smakte fortreffelig. Jeg har også begynt å lage disse kakene, men om de er like gode får andre bedømme.

## Bløtkake

6 egg  
2 1/4 dl sukker  
2 1/2 dl hvetemel  
1 1/2 dl potetmel  
2 ts bakepulver

Pisk egg og sukker, bland det tørre og sikt det i røren. Arbeides inn forsiktig. Form 28cm. Stekes i 45 min på 175 grader. Fyll med fløtekrem og frukt/bær etter ønske. Lykke til!

## Vannkake

400 gr smør  
2 kopper vann - kokes opp  
400 gr hvetemel  
4 ts bakepulver  
Røren er tynn!

Strø rosiner og perlesukker på toppen. Ha bakepapir i bunnen på formen. Dette blir en ganske stor skuffkake. Ovn ca 180 grader i ca 30 til 40 min. Se om den løsner ved kanten. Lykke til!

Tove F. Simonsen



*Solveig Simonsen*