

Ame rom sam -  
Vi är romer

## Ostkaka

Recept: Rosmari Demetri Axelsson Översättning: Rosmari Demetri Axelsson och Sixten Lasseson

Räcker till en plåt, ca 8-10 portioner

En kaka som bakas främst under höst och vinter

### Till degen behöver du:

7-8 dl vetemjöl

5-6 dl vatten

2 msk salt

4 dl socker

### Till fyllningen behöver du:

2,5 kg Keso, som du låter rinna av i ett durkslag

5 dl socker

250 g russin

250 g aprikoser i sockerlag

250 g smör



### Gör så här:

Sätt ugnen på ca 150 – 175 grader.

Lägg keson i en sil så att vattnet rinner bort. Häll ur lagen ur aprikoserna och hacka dem.

Häll vetemjölet i en hög bunke, tillsätt salt, socker, vatten och matolja. Knåda degen tills den blir slät.

Skär degen i 4 -5 bitar. Ta en bit i taget och kavla ut den på bordet så att den blir tunn, lite tjockare än lövtunn.

Smält smöret och låt det stå i rumstemperatur, häll på degplattorna, strö över keson, strö över socker, aprikoser, russin så att degplattorna blir helt täckta av ingredienserna.

Rulla nu ihop degplattorna och lägg av plattorna på mitten av ugnsplåten och gör en cirkel av den, fortsätt med nästa degplatta tills ugnsplåten är fylld med degplattor i cirklar.

Grädda i ugnen på 150 -175 grader i ca 45 min så att ovansidan blir hård. Glöm inte att öppna ugnen för att hälla smöret över degplattorna så att den gräddas med smör på slutet så att den blir gyllenbrun.

Koka gärna te med frukt att dricka till. Kakan kan bakas med fler saker i fyllningen, som choklad och annan frukt. Då serveras den som efterrätt.

Ame rom sam -  
Vi är romer

är producerad 2013 för Folkbildningsnätet av Skarpnäcks folkhögskola

Detta verk är licensierat under en [Creative Commons Erkännande-IckeKommersiellt-DelaLika3.0 Unported Licens](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)

