

Browniekaka, seg

Min egen uppfattning om denna familjeklenod har så länge jag kan minnas varit som följer:

- 100 g smält smör
- 3 dl socker
- 1,5 dl vetemjöl
- 4 msk kakao
- 2 ägg
- 1 tsk vaniljsocker
- 1/2 tsk salt
- ¼ tsk bakpulver

Smörad och bröad form 170 grader, 30-35 minuter Hur, och i vilken ordning, man ska röra ihop ingredienserna har jag glömt. Men det har hittills blivit bra hur jag än gjort.

Men det visade sig inte vara så enkelt... Min ena syster kompletterade omgående med att:

”Men jag måste påpeka, receptet har fått fel rubrik! Rubriken bör vara Segis - Systrarna Rangnes hemliga recept. Och lite hjälp till ordningen:

Börja med att vispa ägg och socker poröst. Parallellt låt smöret smälta i kastrull. Blanda resterande torra ingredienser i en skål och lägg sedan ner i äggsmeten under försiktig vispning. Och på slutet håll i det smälta smöret.

Håll allt i smörad bröad (eller använd riven kokos) i rund tårtform med avtagbar kant. Ca 23 min i 175 grader.

Tips: inkludera riven citron eller apelsin, eller lite kallt Nescafe, eller lite bruten Dajm”.

Varpå min andra syster replikerade att:

”Nej men nu måste jag gripa in och få styrsel på detta. Så här gör man en ÄKTA segis:

Smält 100 g smör och blanda med 3 dl socker. Det blandar sig väl. Häll i en bunke och fyll på med 2 tsk vaniljsocker, 1 tsk salt (annars blir den inte seg) och 5-6 stora msk kakao. Och 1-1,5 dl mjöl (vet inte hur det fungerar med annat än vetemjöl men det BORDE fungera med annat mjöl tror jag). Tror att man säkert kan ersätta mjölet med finmortlade havregryn. Sedan tar man 2 apelsiner och finriver av det orange skalet och blandar ner. Kanske lite saft också från en apelsin, alternativt Cointreau, typ 5 cl. Sedan tar man ca 5 cl kokvatten och blandar med (nästan) SJUKT mycket nescafé. och till sist när allt är hyfsat svalt, 2 ägg. Smaka av och fyll ev på med mer kakao.

Smörj en form med smält smör och gödsla på med kokosflingor. 150 - 175 grader i 25 -30 min, kolla med tandsticka el liknande. Det ska vara lite geggigt i mitten när man tar ut den, för det stelnar sedan.”

Alltid samma sak. Så länge man inte är insatt i ett ämne är det enkelt, men ju mer man lär sig desto mer komplicerat blir det, och när man är riktigt insatt blir det omöjligt att veta vad man ska tro. Jag tröstar mig i just detta fall med att man med de aktuella ingredienserna näppeligen kan misslyckas, hur man än gör. Om man inte gör som jag gjorde i mikrovågens barndom, när jag vispade ihop en kaka och stoppade den i den nya mikrovågsugnen 40 minuter och gick ut. Rökskadorna fick vi aldrig bort.

Michael Rangne, 1975/2015