

Snabb och enkel kladdkaka



[https://receptfavoriter.se/sites/default/files/328-snabb och enkel kladdkaka 500x380.jpg](https://receptfavoriter.se/sites/default/files/328-snabb_och_enkel_kladdkaka_500x380.jpg)

En snabb, enkel och klassisk kladdkaka. Servera med vispad grädde, yoghurtglass, vanlig vaniljglass, grädde smaksatt med likör eller vaniljyoghurt. Söt sherry eller kaffe samt likör eller avec passar bra till kladdkaka.

ca 12 bitar kladdkaka

- Förberedelse: 10 min
- Tillagning: 25 min
- Klart på: 35 min

Ingredienser

- 3 msk ströbröd till formen
- 2 ägg
- 2,5 tsk vaniljsocker
- 4 msk kakao
- 100 g smält smör
- 3 dl socker
- 0,5 tsk salt
- 1,5 dl mjöl

Tillagning

1. Sätt ugnen på **200 grader**.
2. Smält smör i mikron eller kastrull.
3. Pensla en form *ca 20-25 cm* diameter med lite smör. Spara resten till kakan.
4. Bröa formen med ströbröd runt om.
5. Rör ihop ägg och socker i en skål.
6. Blanda ner resten av ingredienserna.
7. Häll smeten i formen och grädda i ca 25 minuter. Stick med en sticka i chokladsmeten. Smeten ska ännu vara kladdig mot mitten.
8. Ta ut kladdkakan och låt den svalna innan servering. Kladdkakan stelnar mer om den får kallna helt i kylan.

Kommentera

Email

Comment

Submit