

Kladdkaka med lakrits och hallon

Hallon, lakrits och choklad

Denna kladdkaka är perfekt för den som tycker om lakrits. Jag använde lakritspulver, men har man lakritssirap går det lika bra att byta mot det. Kombinationen med hallon, lakrits och choklad är välbeprövad och verkligen oslagbar. Själva kakkbottnen kan man göra i förväg och förvara svalt. Grädden vispar man också i förväg och ställer i kylan. Sedan är det bara att stjälpa upp kakan, bre på brädden och toppa med hallon.

För: 8 personer

Du behöver:

125g mörk choklad
100g smör
2,5 msk lakritspulver
1 tsk vaniljsocker
1 krm salt
2 dl strösocker
2 ägg
1,5 dl vetemjöl
0,5 tsk bakpulver

1 ask hallon (cirka 250g)
3 dl vispgrädde
florsocker

Gör så här:

1. Byt chokladen till mindre bitar i en bunke. Smält smöret i en kastrull och häll det över chokladen så den smälter. Rör i lakritspulver, vaniljsocker, salt och strösocker så det löser upp sig. Rör i äggen sist.
2. Rör ihop chokladsmeten med vetemjöl och bakpulver.
3. Smöra och mjöla en springform på cirka 23 centimeter i diameter. Häll smeten i formen och grädda kakan i 175°C i 20-25 minuter. Låt svalna.
4. Vispa grädden. Lossa kakan från formen och lägg på ett fat. Toppa med grädde, hallon och pudra över lite florsocker. Vill du vafriera det hela byter du hallonen mot jordgubbar. Det är också gott att blanda både jordgubbar och hallon.