Det søte liv...

Kladdkake



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 100 g smør
♥ 3 dl sukker
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 4 ss kakao

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha alle ingrediensene i en bakebolle og rør deigen jevn og klumpfri med en ballongvisp.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20–25 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen før du tar den ut og fjerner bakepapiret. Sikt over litt melis.

Tips

♥ Det er viktig at kaken får stå og sette seg litt før du skjærer i den. Kaken skal være litt seig og klebrig. Tilpass steketiden til ovnen din og ut fra hvor bløt kake du liker. Jeg steker nå kaken i ca. 20 minutter og synes da at kaken får passe konsistens etter å ha blitt skikkelig avkjølt i kjøleskapet.

♥ Kaken er kjempefin å fryse, men jeg regner med at det kun er en hypotetisk situasjon... □□

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kladdkake