Det søte liv...

Hvit kladdkake med sjokoladeglasur



Ingredienser

Hvit kladdkake:
♥ 100 g smør
♥ 100 g hvit sjokolade
♥ 2 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 2 dl hvetemel

Sjokoladeglasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ sjokoladekuler eller annen sjokoladepynt

Fremgangsmåte

Hvit kladdkake:
Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt, hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg, sukker og vanilje lett sammen. Rør inn det hvite sjokoladesmøret. Bland deretter inn hvetemelet. Rør raskt sammen til en glatt kakerøre.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (eller bruk en hjerteform i omtrent samme størrelse).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter. Kaken skal ikke være helt gjennomstekt i midten.

La kaken avkjøles i formen og bli helt kald (sett kaken i kjøleskapet i et par timer eller en times tid i fryseren).

Sjokoladeglasur:
Til sjokoladeglasuren varmes kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen sakte smelte i den varme fløten på svak varme. Når sjokoladen har smeltet helt, røres glasuren er jevn og glatt.

Ta kaken ut av kjøleskapet og fordel sjokoladeglasuren over kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet og la den stå der til dagen etter.

Dagen etter vil både kake og glasur ha stivnet og det er lett å løsne kaken fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden av kaken.

Legg kaken på et fat og pynt med sjokoladekuler, sjokoladehjerter eller annen kakepynt.

Tips

♥ Det er lurt å la kaken stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen siden kaken er såpass bløt. Dagen etter er det ikke noe problem å ta kaken ut av formen, selv om den har en klissete kjerne.

♥ Kaken holder seg god i flere dager. Pakk den inn i plast så den ikke blir tørr og oppbevar den i kjøleskapet. Kaken kan imidlertid med fordel stå i romtemperatur en stund før servering, så den får den bløte konsistens i midten som kaken skal ha.

♥ Kaken er fin å fryse, også med sjokoladeglasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-kladdkake-med-sjokoladeglasur