Tigerkladdkake

Ingredienser



♥ 200 g smør
♥ 4 egg
♥ 5 dl sukker
♥ 3 dl hvetemel

Lys deig:
♥ 2 ts vaniljesukker

Mørk deig:
♥ 4 ss kakao

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret.

Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å vispe eggedosis). Rør i det smeltede smøret og deretter hvetemelet, til du får en jevn deig.

Ha halvparten av deigen i en ny bolle og rør i vaniljesukkeret. Ha kakao i resten av deigen.

Finn frem en rund kakeform (24 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen.

Hell så mørk og lys deig litt om hverandre i formen, så du får en marmorert kake.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Kaken skal fortsatt være litt bløt i midten, men helt gjennomstekt i kantene.

Avkjøl kaken i formen en stund før du flytter den over på et fat.

Serveres gjerne med vaniljeis.

Tips

♥ Mye sukker i deigen gir kaken en litt seig konsistens. Det er slik den skal være.

♥ Siden kaken skal være litt bløt i midten når den er ferdigstekt, kan den lett gå i stykker når du skal ta den ut av formen. Det hjelper å la kaken stå i et par timer i kjøleskapet. Kaken blir fastere når den er kald og da blir det også lettere å få den ut av formen.

♥ Kaken oppbevares kjølig og godt innpakket i plast så den holder seg myk. Den kan også fryses.

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

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