Kladdkake med sjokoladekrisp

Ingredienser



♥ 2 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 100 g smør
♥ 5 ss kakao
♥ 1,5 dl hvetemel
- -
♥ 185 g Kinapuffer eller Pops eller lignende

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å vispe eggedosis). Rør i smeltet smør og deretter kakao og så hvetemelet. Rør til du får en jevn deig. Vend til slutt inn Kinapuffer, Pops eller lignende.

Finn frem en rund kakeform (24 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Fordel deigen jevnt utover i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 minutter. Kaken skal fortsatt være bløt i midten, men helt gjennomstekt i kantene.

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

Sikt over melisfør servering.

Tips

♥ Jeg har brukt Pops i denne kaken og det ble supervellykket!

♥ Poenget med kladdekaker er at de bare skal røres raskt sammen og at de ikke skal være helt gjennomstekte. Vær oppmerksom på at deigen virker nokså tykk og seig, og det er slik den skal være. Vær nøye med å ikke steke kaken for lenge, den skal være bløt og klissete i kjernen.

♥ La gjerne la kaken stå i kjøleskapet i noen timer eller over natten før du tar den ut av formen. Da stivner kaken og blir lett å få ut av formen uten å gå i stykker.

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

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