Hvit kladdkake med sitron og bær

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 100 g hvit sjokolade
♥ 2 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 2,25 dl hvetemel
- -
♥ 2 dl friske blåbær og bringebær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett opphakket hvit sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker sammen med en stålvisp (du skal ikke piske så mye at det blir eggedosis). Tilsett blandingen med smeltet smør og hvit sjokolade. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut vaniljefrøene som du også har i røren. Ha så i revet skall av 1 sitron og til slutt hvetemelet. Rør til en jevn og klumpfri deig.

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

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter. Avkjøl kaken i kjøleskapet til den kjennes fast nok ut til at du kan ta den ut av formen (se tips).

Pynt med bær og melisdryss før servering.

Tips

♥ Det er viktig at denne kaken ikke steker for lenge, men akkurat passe. Kaken skal virke litt bløt når den kommer ut av ovnen. Den vil etter hvert bli fastere når den får stått en stund i kjøleskapet (gjerne over natten).

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet og den er også fin å fryse

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-kladdkake-med-sitron-og-baer