Kladdkake med strøssel

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 2 store egg
♥ 3 dl sukker
♥ 1 dl kakao
♥ 1,5 dl hvetemel

Pynt:
♥ fargerikt kakestrøssel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele.

Visp sammen eggene og sukkeret med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Bland i kakaopulveret og rør godt så det løser seg opp. Ha så i det smeltede smøret og hvetemelet og rør til en klumpfri deig.

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

Dryss over rikelig med kakestrøssel.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C og stek kaken i 20-30 minutter. Kaken skal forsatt ha en bløt kjerne når den er ferdigstekt.

Avkjøl kaken i formen gjerne i et par timer (se tips).

Sett kaken på et passende fat og server krem eller is ved siden av.

Tips

♥ Det er meningen kan kaken skal bli litt klissete og konfektaktig i midten. Det er derfor viktig at kaken ikke stekes alt for lenge. Det er lurt å la den stekte kaken stå i kjøleskapet noen timer før den tas ut av formen (eller over natten). Da stivner den i konsistensen og blir lett å ta ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Kaken holder seg god i et par dager. Oppbevar kaken i kjøleskapet innpakket i plast. Den kan også fryses.

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

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