Hvit kladdkake med lakris og bringebær

Ingredienser



♥ 150 g smør
♥ 150 g hvit sjokolade
♥ 3 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 1,5 ss vaniljesukker
♥ 2 dl hvetemel
♥ 10 søte, myke lakris (se tips)

Pynt:
♥ 150 g friske bringebær
♥ 3 ss lakrissirup (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt, hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker lett sammen. Tilsett sjokoladesmøret, vaniljesukker og hvetemel. Rør deigen glatt.

Klipp opp lakrisen i små biter og vend inn i deigen.

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 35 minutter. Avkjøl kaken i formen, før den tas ut og settes på et kakefat.

Pynt kaken med friske bringebær og ringle over lakrissirup før servering.

Tips

♥ Kaken er bløt når den tas ut av ovnen, men blir fastere ved avkjøling.

♥ Myke lakris fås kjøpt i mange varianter. Jeg brukte 2 stk myke, søte lakrisstenger Kick som jeg skjærte opp i mindre biter. Men kanskje du heller vil teste med salte lakris?

♥ Lakrissirup fås kjøpt i delikatesseforretninger, matmarkeder og på nett. Jeg bruker lakrissirup fra Johan Bülow.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-kladdkake-med-lakris-og-bringebaer