Kladdkake med karamell og krønsj



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 3 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 150 g smør
♥ 5 ss kakao
♥ 3 dl hvetemel

Peanøtter og karamell:
♥ 400 g karamellisert melk (dulce de leche)
♥ 2 dl salte peanøtter

Melkesjokoladekrønsj:
♥ 150 g melkesjokolade
♥ 3 dl Rice Krispies frokostblanding

Fremgangsmåte

Visp egg, sukker og vaniljesukker lett sammen. Smelt smøret og bland med kakaopulveret. Ha sjokoladesmøret i eggeblandingen. Tilsett hvetemelet og rør deigen glatt og klumpfri.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Legg på store klatter karamellisert melk (dulce de leche). Dryss over peanøtter. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter. Ikke stek kaken for lenge, den skal

fortsatt være bløt når den er ferdigstekt. Sett kaken i kjøleskapet og avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Ta kaken deretter ut av formen og sett den på et kakefat.

Smelt melkesjokoladen og bland i Rice Krispies. Rør så riskornene blir godt dekket av sjokoladen. Fordel dette på toppen av kaken. Sett kaken i kjøleskapet til melkesjokoladetoppingen har stivnet.

Server kaken gjerne med en kule vaniljeis.

Tips

♥ "Dulce de leche" betyr "søt melk" og lages med melk og sukker som kokes så lenge at melken karamelliseres. "Dulce de leche" fås kjøpt ferdiglaget i mange norske matbutikker, og kan også lages selv ved å koke en boks med søtet, kondensert melk i 3–4 timer (se nærmere beskrivelse i innlegget **HER**). Karamellisert melk fås som sagt kjøpt ferdig i de fleste matvarebutikkene. Jeg brukte denne varianten som kanskje ikke er så vanlig, men jeg vet at blant annet Tørsleffs selger karamellisert melk på hermetikkboks.

♥ "Rice Krispies" er sprø riskorn som er en populær, amerikansk frokostblanding. Jeg har kjøpt dette produktet hos Coop Mega, men det finnes sikkert i flere norske matbutikker også.

♥ Denne sjokoladekaken holder seg god i flere dager. Pakk den inn i plast og oppbevar i kjøleskapet, men la kaken stå fremme i romtemperatur i et par timer før servering så den får en god og bløt konsistens.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kladdkake-med-karamell-og-kronsj