Cookie kladdkake



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 150 g brunt farin
♥ 4 egg
♥ 250 g sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 250 g hvetemel
♥ 250 g sjokoladeknapper (eller kokesjokolade)

Pynt:
♥ 50 g sjokoladeknapper (eller kokesjokolade)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett brunt farin. Rør så det løser seg opp i det varme smøret.

Visp eggene lett sammen med sukker og vaniljesukker (det er ikke meningen å piske eggedosis, se tips).

Bland inn smørblandingen.

Rør deretter inn hvetemelet.

Hakk kokesjokoladen store biter, eller bruk ferdigkjøpte sjokoladeknapper (chocolate chips, se tips). Vend drøyt halvparten av sjokoladebitene inn i deigen.

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dryss resten av sjokoladebitene oppå deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter. Kaken skal fortsatt kjennes bløt i midten når den tas ut av ovnen.

Fordel straks 50 g sjokoladeknapper (eller hakket kokesjokolade) over den varme kaken. Det gjør at sjokoladebitene fester seg til overflaten på kaken.

Sett kaken i kjøleskapet og la den stå der over natten. Kaken vil da bli fast i konsistensen.

Ta kaken ut av formen, dra av bakepapiret fra undersiden, og sett kaken på et fat.

Server kaken romtemperert, gjerne med en klatt pisket krem eller vaniljeis ved siden av.

Tips

♥ Kladdkaker skal få en kompakt konsistens. Derfor er det viktig at du ikke pisker eggene slik at det kommer luft i deigen. Egg og sukker skal bare piskes lett sammen for hånd med en ballongvisp.

♥ Det er like viktig at kaken ikke steker for lenge. Det er hele poenget at kaken ikke skal være gjennomstekt i midten. Når kaken får stått i kjøleskapet over natten, blir den fast nok til at den lett kan tas ut av formen.

♥ Sjokoladebitene synker litt ned i kaken under stekingen, derfor drysser jeg 50 g på toppen av kaken rett etter at den er tatt ut av ovnen. Disse bitene vil da smelte fast til kaken og gjøre at kaken ser fin ut på toppen.

♥ Jeg har her brukt amerikanske chocolate chips, som jeg har kjøpt med meg fra en tidligere USA-tur. I Norge er det flere mat- og nettbutikker som selger sjokoladeknapper i ulike størrelser. Alternativt går det også helt fint å brukt grovt hakket kokesjokolade.

♥ Server kaken gjerne romtemperert hvis du liker den skikkelig klissete i midten!

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

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