

inköpslistan.se

Av: Mona Karlsson

Övrigt, Lättlagat, Bakning

GOD CHOKLADIG KLADDKAKA (TVETA)

Ingredienser

100 g smör
2 st ägg
3 dl socker
1,5 dl mjöl, vete
4 msk kakao
1 tsk vaniljsocker
50 g choklad, mörk
1 dl kokosflingor

NOUGAT 100 G

Gör så här

Smöra och bröa en form med kokos i en löstagbar form.

* smält smöret i en kastrull
* vispa samman ägg och socker
* vispa ner mjöl, kakao, vaniljsocker
och salt
* tillsätt det smälta smöret och vispa väl
* krossa den mörka chokladen och blanda ner i smeten
* häll i formen och grädda i ca 35 minuter, kolla efter 25 min (kakan skall vara kladdig) stickan skall vara torr
* ta ut kakan och låt svalna i 5 minuter.
Hyvla på nougaten 1 mm tjockt lager. Nougaten smälter, när den har stelnat är kakan klar för servering.
Servera gärna vispad grädde eller glass