



Övrigt, Lättlagat, Bakning

bild saknas

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
1 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