



bild saknas

- ▮ 8 personer
- ▮ Övrigt, Lättlagat, Fest, Bakning

GODASTE KLADDKAKAN*

Ingredienser ▮

100 g smör
2 st ägg
3 dl socker
1,5 dl vetemjöl
4 msk kakao
1 tsk vaniljsocker
1/2 tsk salt
50 g choklad, mörk 70%

▮ Till formen
kokosflingor

▮ Täck
100 g nougat, mjuk
kokosflingor

▮ Serveringsförslag
vispgrädde
glass vanilj (*mjukrörd*)
hallon (*eller jordgubbar*)

Gör så här ▮

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Smöra en form med löstagbar kant och bröa den med kokos.
3. Smält smöret i en kastrull.
4. Vispa samman ägg och socker med handvisp.
5. Vispa ner mjöl, kakao, vaniljsocker och salt.
6. Tillsätt det smälta smöret och vispa väl.
7. Krossa den mörka chokladen och blanda ner i smeten.
8. Häll all smet i formen och grädda 17–22 minuter beroende på din ugnns effekt. För att vara säker på att få en lagom kladdig konsistens, under den krackelerade ytan, känner du med en sticka redan efter 15 minuter.
9. Ta ut kakan och hyvla på ett lager nougat. Bred ut över ytan när nougaten smält. Strö kokosflingor över ytan låt svalna och ställ in i kylan. Servera med mjukrörd vaniljglass eller vispad grädde och gärna färska bär.