

inköpslistan.se

Av: Isabelle

Övrigt, Lättlagat, Fest, Bakning

KLADDKAKA MED VIT CHOKLAD

Ingredienser

150 g choklad, vit
150 g smör
2 dl strösocker
1 dl vetemjöl
1 tsk vaniljsocker
3 st ägg
1 tsk citron *(rivet skal)*

Glasyr

2 dl creme fraiche
1/2 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker

Garnering

1 st granatäpple

Gör så här

Supergod, saftig och lättbakad kaka!

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en rund bakform med löstagbar kant.
2. Smält choklad och smör i en skål över vattenbad (undvik att smälta vit choklad i mikron då den lätt bränns). Låt svalna lite.
3. Blanda de torra ingredienserna och rör ihop med chokladen och smöret.
4.Tillsätt ägg och citronskal och rör om till en slät smet. Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen i ca 30 min. Låt kakan svalna.
5. Blanda ihop creme feraiche, florsocker och vaniljsocker till glasyren. Bred över kakan.
6. Plocka ur kärnorna ur granatäpplet och strö över kakan. Tips! Pröva gärna att byta ut garneringen mot bär eller physalis.