Kladdkake med krem og bær



Ingredienser

Kladdkake:
♥ 2 egg
♥ 100 g smør
♥ 3 dl sukker
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 4 ss kakao

Fløtekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

Pynt:
♥ 100 g bringebær
♥ 100 g jordbær
♥ 50 g blåbær
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha alle ingrediensene i en bakebolle og rør deigen jevn og klumpfri med en stålvisp.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i 20-30 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen før du tar den ut og fjerner bakepapiret.

Pisk kremfløte og litt melis til luftig fløtekrem. Fordel kremen over den kalde kake.

Pynt med friske bær. Sikt over melis rett før servering.

Tips

♥ Det er viktig at kaken avkjøles i formen til den er helt kald. Da stivner den i konsistensen og blir lett å ta ut av formen.

♥ Kaken må dessuten være kald før du dekker med pisket krem, ellers smelter kremen og blir rennende.

♥ Jeg liker å steke kaken litt kortere (ca. 20 minutter), og synes da at kaken får passe konsistens etter å ha blitt skikkelig avkjølt i kjøleskapet. Den kan godt stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den dekkes med krem og bær, slik at kaken ser helt fersk ut. La den ferdigpyntede kaken stå i kjøleskapet frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kladdkake-med-krem-og-baer