Kladdkake

Ingredienser



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

Pynt:
melisdryss

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. Sikt over litt melis.

Tips

Det er viktig at kaken får stå og sette seg litt før du skjærer i den. Kaken skal være litt seig og klebrig, -det betyr ikke at den ikke er gjennomstekt. Tilpass steketiden til ovnen din og ut fra hvor bløt kake du liker. Jeg steker nå kaken i ca. 20 minutter og synes da at kaken får passe konsistens etter å ha blitt skikkelig avkjølt i kjøleskapet. Men i min gamle ovn trengte kaken opptil 35 minutter, så ovner er forskjelllige.

Kaken er kjempefin å fryse, men jeg regner med at det kun er en hypotetisk situasjon....

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kladdkake