Kladdkake med sjokoladefudgeglasur



Ingredienser

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

Sjokoladefudgeglasur:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl lys sirup
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 100 g smør

Servering:
♥ pisket krem eller vaniljeis

Fremgangsmåte

Kladdkake:
Smelt smøret. Pisk sammen de øvrige ingrediensene med en stålvisp. Tilsett det smeltede smøret og bland til en jevn deig.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken i formen.

Sjokoladefudgeglasur:
Ha kremfløte, sukker og sirup til sjokoladefudgeglasuren i en kjele og varm opp. Brekk opp sjokoladen og ha i. Rør til sjokoladen smelter. La blandingen småkoke til den tykner (det tar ca 15 min). Ta så kjelen av platen og tilsett mykt smør i klatter. Rør til en glatt glasur.

Hell sjokoladefudgeglasuren over kaken i formen. Sett formen i kjøleskapet i minst 3 timer (og gjerne over natten). Da vil glasuren ha stivnet til en tykk krem.

Løsne kaken fra formen med en kniv. Fjern kakeringen og dra bakepapiret av kaken fra under siden. Sett kaken på et passende fat.

Servering:
La kaken stå i romtemperatur en stund før servering, så sjokoladefudgeglasuren får en myk og kremete konsistens.

Server kaken med pisket kremfløte eller vaniljeiskrem!

Tips

♥ Sjokoladefudgeglasuren er en form for karamellglasur, som tykner etter at den er avkjølt. Ikke kok glasuren for lenge, for da blir sjokoladekremen hard.

♥ Dette er en mektig kake. Server den derfor i smale stykker. Pisket krem eller vaniljeiskrem balanserer kaken på en nydelig måte, så det anbefales virkelig å servere sammen med denne kaken.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet og kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kladdkake-med-sjokoladefudgeglasur