Det søte liv...

Semmelkladdkake



Ingredienser

♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 2,5 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 175 g kransekakemasse (se tips)
♥ 150 g smør
♥ 3 egg

Servering:
♥ 3 dl kremfløte
♥ melisdryss
♥ mandelflak

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker, vaniljesukker og kardemomme i en food processor. Del opp kransekakemassen i store biter med fingrene og ha disse i food processoren. Kjør dette sammen slik at kransekakemassen smuldrer seg godt sammen med det tørre.

Ha smeltet smør og eggene i food processoren. Kjør videre til du får en glatt og klumpfri deig.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 20-25 minutter. Kaken skal være gyllen på overflaten og gjennomstekt i kantene, men kan godt være littegrann bløt i midten.

Avkjøl kaken i kjøleskapet i minst noen timer. Ta kaken ut av formen, dra av bakepapiret på undersiden av kaken og sett kaken på et passende kakefat.

Server kaken med melisdryss og pisket krem ved siden av.

Alternativt kan du dekke kaken med den piskede kremen. Dryss gjerne over mandelflak hvis du liker det!

Tips

♥ Jeg har brukt ferdigkjøpt kransekakemassen i kakedeigen (grønn rull fra Odense). Du kan alternativt bruke ekte marsipan (lilla rull fra Odense) eller svensk mandelmasse (blå rull fra Odense).

♥ Kladdkaker skal være litt bløte og klissete i konsistensen. Det er derfor viktig å ikke steke kaken for lenge. Kaken kan være for myk til å få ut av formen når den tas ut av ovnen, men lar deu den stå i kjøleskapet noen timer, stivner den i konsistensen og blir lett å få ut av formen.

♥ Det går veldig fint å lage kaken kvelden før og la kaken stå i kjøleskapet til dagen etter.

♥ Kaken er fin å fryse uten pisket krem på toppen. Pisket krem bør alltid være helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/semmelkladdkake