Kladdkake med lakris og bringebær



Ingredienser

Kladdkake:
♥ 150 g smør
♥ 3 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 3 ss rålakrispulver (se tips)
♥ 1 dl kakao
♥ 3,5 dl hvetemel

Pynt:
♥ 1,5 dl lakrissirup (se tips)
♥ 200 g friske bringebær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk egg, sukker og vaniljesukker lett sammen. Tilsett rålakrispulver, kakaopulver og det smeltede smøret. Rør inn hvetemelet til slutt.

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 minutter. Avkjøl kaken i formen, før den tas ut og settes på et kakefat.

Før servering helles lakrissirupen over kaken og smøres forsiktig utover.

Pynt med friske bringebær og sikt over melis.

Server kaken gjerne med pisket krem som tilbehør.

Tips

♥ Jeg har brukt rålakrispulver i denne kaken (også kalt lakrisgranulat), men du kan også bruke finmalt lakrispulver. Jeg har brukt varianten fra Mill & Mortar som blant annet fås kjøpt hos Meny.

♥ Lakrissirup er et herlig produkt og jeg foretrekker å bruke den søte varianten. Ikke så lett å få tak i, men finnes hos hos enkelte store matbutikker, matmarkeder og på nett.

♥ Denne kaken bør ikke stekes for lenge, for den skal bevare en litt bløt kjerne. La den stekte kaken gjerne stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen, drar av bakepapiret og legger den på et fat. Kaken bør stå en time i romtemperatur før servering så den blir myk igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kladdkake-med-lakris-og-bringebaer