Kladdkake med hvit sjokolade og safran



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 0,5 g malt safran
♥ 100 g hvit sjokolade
♥ 3 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 2 dl hvetemel
♥ 1 ss finrevet appelsinskall

Pynt:
♥ 1 ss melis

Servering:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og rør inn malt safran. Tilsett grovt hakket, hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Visp egg og sukker lett sammen (du skal ikke piske så lenge at det blir eggedosis).

Bland inn smørblandingen og deretter hvetemel og finrevet appelsinskall. Rør deigen jevn og klumpfri.

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

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20-25 minutter. Kaken skal fortsatt være bløt i midten. Avkjøl kaken i romtemperatur og la den deretter stå i kjøleskapet i et par timer så den blir helt kald. Kaken vil da bli fastere i konsistensen slik at den lett kan tas ut av formen og over på et kakefat.

Sikt over melis til pynt. Pisk kremfløte og melis til luftig krem og server ved siden av kaken.

Tips

♥ Noe av cluet med kladdkake er den bløte konsistensen, så vær nøye med å ikke steke kaken for lenge. Husk at kaken blir fastere ved avkjøling. Den kan gjerne stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen.

♥ Kaken holder seg god i flere dager om den pakkes inn i plast. Den er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kladdkake-med-hvit-sjokolade-og-safran