Kladdkake med dulce de leche og peanøtter



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 200 g smør
♥ 1 dl kakaopulver
♥ 3 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 dl brunt farin
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 dl hvetemel
♥ 100 g sjokoladeknapper/hakket kokesjokolade

Dulce de leche:
♥ 250 g dulce de leche

Sjokoladeglasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 1 dl salte peanøtter

Fremgangsmåte

Sjokoladekake med dulce de leche:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kakaopulver. Rør til kakaopulveret har løst seg opp.

Pisk eggene raskt sammen med sukker og brunt farin. Bland inn sjokoladesmøret og vaniljeekstrakt. Vend så inn hvetemelet og deretter sjokoladeknapper eller grovt, hakket kokesjokolade. Det skal bli en temmelig tykk deig.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Ha dulce de leche i en sprøytepose med rund sprøytetipp. Sprøyt dotter med dulce de leche ned i sjokoladedeigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen.

Sjokoladeglasur og pynt:
Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett grovt hakket kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn og hell den over sjokoladekaken i formen.

Dryss over peanøtter.

Sett kaken i formen i kjøleskapet til den er helt kald, minst 4 timer og gjerne over natten. Kaken skal da være fast nok til at den lett kan tas ut av formen og flyttes over på et fat.

Server kaken romtemperert.

Tips

♥ Dulce de leche er karamellisert melk som kan kjøpes ferdig på hermetikkboks. Alternativt kan du bruke HaPå eller **Hjemmelaget Dulce de leche**. Du kan ta karamellen rett fra boksen og i sprøyteposen, og sprøyte den ned i kakedeigen.

♥ Hvis du ikke har kakesprøyte, kan du også lage groper i kakedeigen og legge dulce de leche i gropene med en spiseskje.

♥ For at kladdkaken skal få den rette, kladdete konsistensen, er det viktig at du ikke steker kaken for lenge. Det er meningen at den skal være bløt i midten også etter at den er ferdigstekt. Etter at kaken får stått lenge nok i kjøleskapet, vil den stivne, og det blir da lett å ta kaken ut av formen.

♥ Kaken smaker best når den er bløt og romtemperert.

♥ Denne kaken holder seg fin i mange dager. Pakk den inn i plast og oppbevar den i kjøleskapet, men husk som sagt å sette den frem i romtemperatur en stund før servering så kaken får den rette, bløte konsistensen. Kaken er også fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kladdkake-med-dulce-de-leche-og-peanotter