Kladdkake med hvit sjokoladekrem og pasjonsfrukt



Ingredienser

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

Hvit sjokoladekrem:
♥ 125 g mascarpone
♥ 2 dl kremfløte
♥ 50 g melis
♥ 100 g hvit sjokolade

Topping:
♥ 4 pasjonsfrukt

Fremgangsmåte

Kladdkake:
Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker godt sammen. Vend inn sjokoladesmøret.

Sikt hvetemelet sammen med kakaopulver og vaniljesukker. Bland dette inn så du får en tykk sjokoladedeig.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 minutter (se tips).

Avkjøl kaken først i romtemperatur. Sett kakeformen deretter i kjøleskapet i minst 3 timer slik at kaken stivner.

Hvit sjokoladekrem:
Pisk mascarpone sammen med kremfløte og melis til du får en tykk mascarponekrem.

Smelt den hvite sjokoladen (dette gjøres raskt i mikrobølgeovn). Avkjøl litt og vend den smeltede, hvite sjokoladen deretter inn i mascarponekremen.

Ta den avkjølte sjokoladekaken ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et kakefat og fest kakeringen rundt kaken. Ha den hvite sjokoladekremen over kakebunnen.

Sett kakefatet i kjøleskapet til dagen etter, slik at den hvite sjokoladekremen stivner.

Servering:
Dagen etter løsnes kakeringen forsiktig fra kaken.

Pynt kaken rett før servering med fruktkjøtt fra pasjonsfrukt.

Tips

♥ Det er riktig at det ikke skal være bakepulver i denne kaken. Vær nøye på å ikke steke kaken for lenge. Kladdkaken skal som navnet tilsier bli bløt og kladdete i konsistensen. Kaken bør avkjøles i kjøleskapet til den er stiv før den tas ut av formen, slik at den ikke går i stykker når du flytter på den.

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Du kan alternativt bruke vanlig kremost naturell.

♥ I stedet for å ha pasjonsfrukt oppå kaken, kan du servere fruktkjøttet som saus ved siden av kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kladdkake-med-hvit-sjokoladekrem-og-pasjonsfrukt