Nutella kladdkake



Ingredienser

Kladdkake:
♥ 150 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 150 g brunt sukker
♥ 150 g Nutella (se tips)
♥ 2 egg
♥ 120 g hvetemel
♥ 30 g kakao
♥ 1 ts vaniljesukker

Topping:
♥ 200 g Nutella (se tips)
♥ 50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Ha smør, hvitt og brunt sukker og Nutella i en middels stor kjele. Varm opp på middels varme til alt er smeltet og rør blandingen jevn.

Ta kjelen av platen. Visp inn ett egg om gangen. Bland hvetemel, kakaopulver og vaniljesukker og rør dette inn til du får en glatt, tykk og litt seig deig.

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. 15–20 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen (helst over natten i kjøleskapet, se tips).

Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et kakefat.

Smør over Nutella. Pynt med grovt hakkede hasselnøtter.

Tips

♥ Du trenger 1 glass Nutella (350 gram) til denne oppskriften.

♥ Det er riktig at det ikke skal være bakepulver i denne kaken.

♥ Kaken bør avkjøles i kjøleskapet over natten før den tas ut av formen, i hvert fall hvis du steker kaken i kun 15 minutter. Etter en natt i kjøleskapet blir kaken fast nok til at den lett kan tas ut av formen og flyttes over på et fat uten at den går i stykker.

♥ Kaken bør avkjøles i kjøleskapet over natten før den tas ut av formen. Kaken blir da fast nok til at den lett kan tas ut av formen og flyttes over på et fat uten at den går i stykker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nutella-kladdkake