

KLADDKAKA: (8-10 pers)

100 gr smör
2 ½ dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
2 dl vetemjöl
½ dl kakao
1 tsk bakpulver
½ tsk salt
2 ägg

1. Sätt ugnen på 175 gr. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt övriga ingredienser och ev smaksättning.
2. Spänn fast ett bakplåtspapper i botten på en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm diameter. Häll smeten i formen.
3. Grädda i nedre delen av ugnen ca 12 min. Låt sedan kakan svalna och ställ den kallt i kylskåpet minst 2 timmar, gärna över natten.
4. Servera kladdkakan överpudrad med florsocker och med lättvispad grädde eller vaniljglass.

Också gott i kladdkakan:

Rivet skal av en apelsin

½ dl russin

1 dl nonstop

2 msk punsch, rom eller konjak.

OBS en kladdkaka ska vara något lös och kännas lite ogräddad när man tar ut den.

Den stelnar sedan i kylskåpet, minst 2 timmar och gärna över natten.