

## **MJÖLKCHOKLADKLADDKAKA: ( ca 10 bitar )**

100 gr mjölkchoklad

100 gr smör

2 ägg

1 ½ dl råsocker

2 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

2 krm salt

Fyllning:

100 gr Mjölkchoklad

Garnering:

50 gr mörk choklad

Tillbehör:

Vaniljglass

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 gr.Smält chokladen med smöret.Vispa ägg och socker pösigt. Rör i mjölet blandat med bakpulver,salt och chokladblandningen.
2. Spänn fast ett bakplåtspapper i botten på en rund form med löstagsbar botten, ca 24 cm.Häll smeten i formen.Grovhacka mjölkchokladen och strö den över smeten i formen.
3. Grädda i nedre delen av ugnen i 15 min.Låt kakan svalna och ställ den kallt i kylskåpet minst 2 timmar, gärna över natten.
4. Bryt chokladen i mindre bitar och lägg dem i en liten plastpåse.Smält chokladen i micron eller i en kastrull med varmt vatten. Klipp ett litet hål i påsen och ringla chokladen över kakan. Servera med glass.