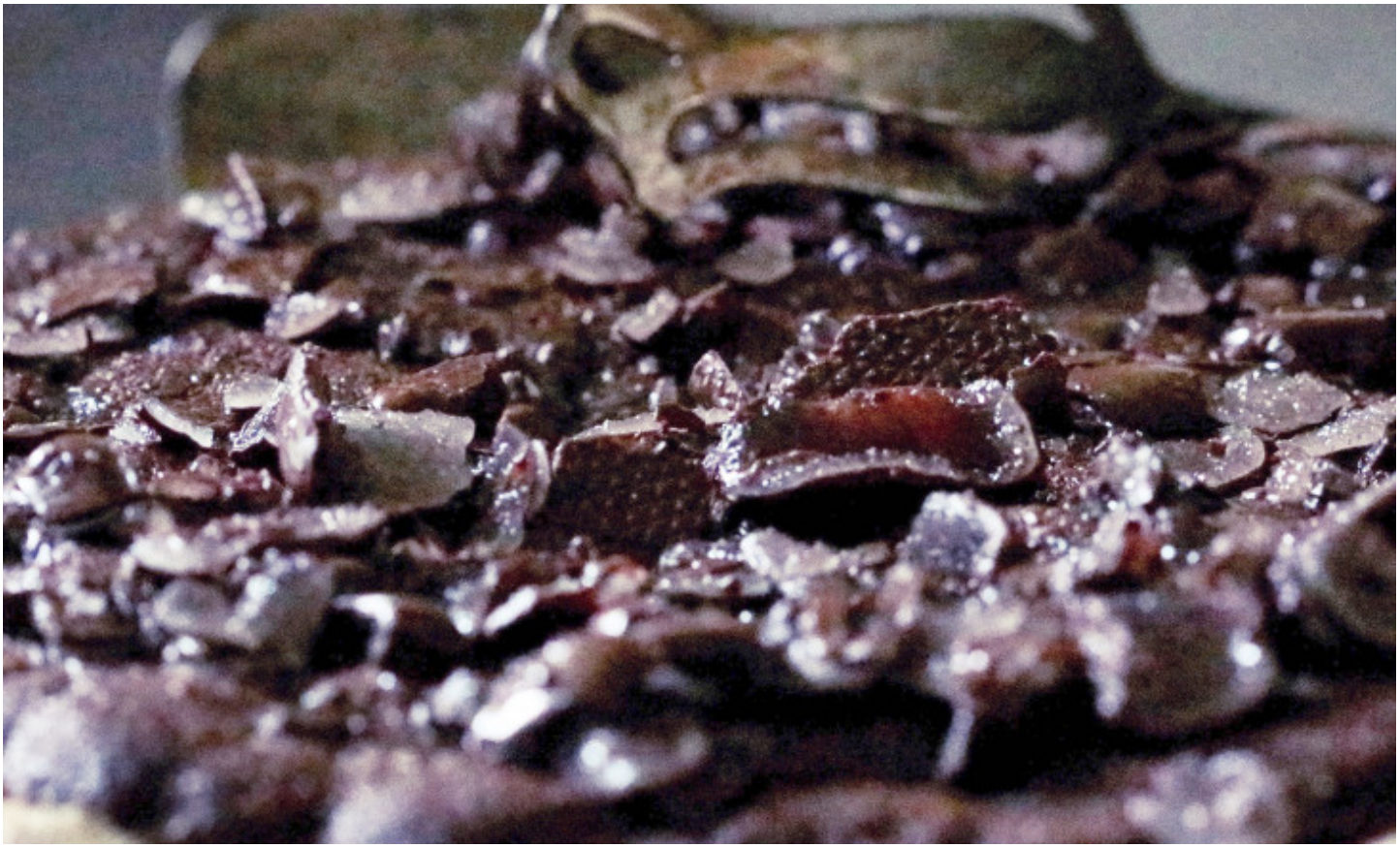


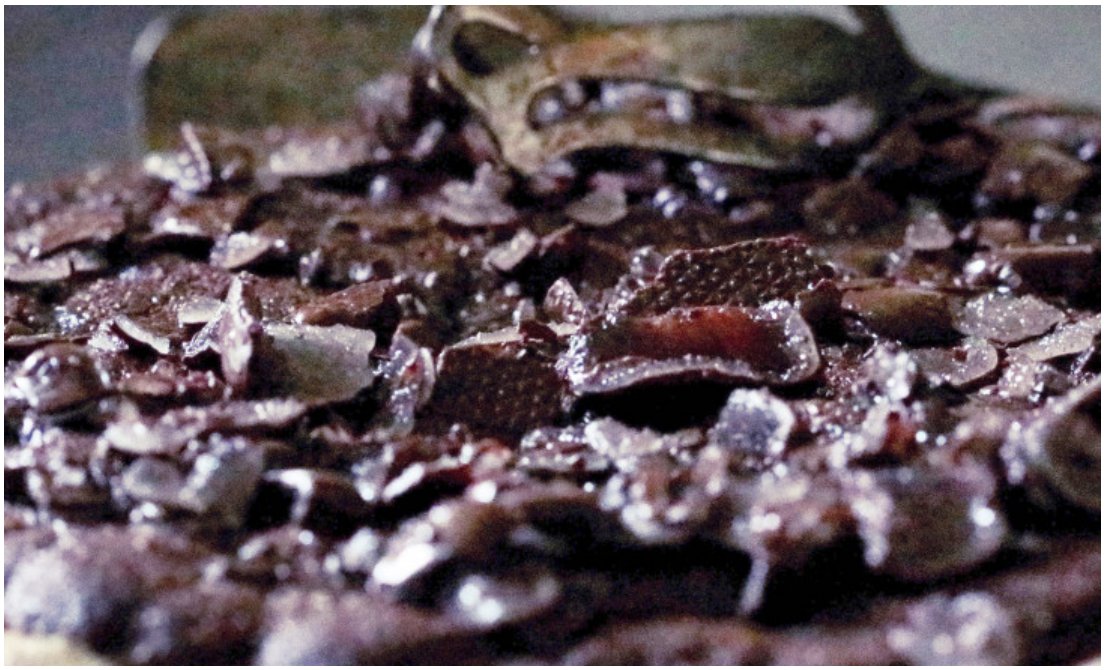
BAKA

MarängNötig Kladdkaka

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **100 min** Portioner: **8-10**

Chokladigt, nötigt, marängigt, chokladlikörigt och riktigt gottigt.

En kladdkaka som är värd att vänta på med sin marängbotten. Krispigt och lite segt och dessutom med krossat chokladlikörgodis på toppen



INGREDIENSER

Nötmarängen
2 stycken äggvitor
0.5 deciliter florsocker
1 deciliter strösocker
100 gram krossade hasselnötter
1 kryddmått ättika 12 %

Kladdkakan
100 gram mörk choklad 70 %
75 gram smör
2 stycken ägg
1 tesked vaniljsocker
1 nypa salt
1 deciliter strösocker
0.75 deciliter vetemjöl

Topping
100 gram chokladlikörgodis ex. fazer

GÖR SÅ HÄR

1. Ställ ugnen på 110 grader.Maräng: Börja med att vispa äggvitorna med elvisp på låg effekt och häll samtidigt ner florsocker pö om pö och sedan strösocker på samma vis. Höj effekten på elvispen efter en stund och tillsätt ättika, vispa tills du fått en tjock marängsmet. Vänd försiktigt ner hasselnötskrossen med en slev.

2. Häll smeten i en bakform med bakplåtspapper i botten. Grädda i ugnen i cirka 80 minuter.
När marängen är färdig så ta ut den och höj ugnstemperaturen till 175 grader.

3. Kladdkaka: Smält chokladen tillsammans med smöret långsamt i en kastrull. Vispa äggen med strösocker tills sockret löst upp sig i smeten. Vispa ner vaniljsocker, salt och chokladsmöret. Rör ner mjölet.
Häll smeten över marängen och grädda i cirka 13-15 minuter.

4. Låt svalna och toppa med krossat chokladlikörgodis.