



Oreo-kladdkaka med mandelspån

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **6**



Oreokex-kladdkaka är gott, punkt.

Här om kvällen blev jag sugen på något sött och det här blev resultatet.
#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

150 g smör
3 st ägg
2 dl vetemjöl
3 dl socker
1 dl kakao
3 krm salt
20 g mörk choklad, ca 55 %
1 paket krossade mandelspån
1 paket oreo kex

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att dela hälften av oreo kex paketet och skrapa bort fyllningen på en tallrik. Krossa sedan kexen så det blir smuligt. Sätt ugnen på 175°.
- 2** Smält smöret. Rör ihop ägg och socker i en skål. Blanda de torra ingredienserna och rör ner i smeten tillsammans med smöret, oreo kexfyllningen och hackad choklad.
- 3** Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Toppa med oreosmulet. Grädda i mitten av ugnen 15 min tills kakan är torr på ytan men fortfarande känns lite lös i mitten. Garnera med den krossade mandelspån.