



Mini-kladdkakor med dulce de leche, grädde & jordnöt

Kock: **Helena Ekman** Tid: **90 min** Portioner: **15 st**

Perfekta små munsbitar ? söta, kladdiga, krämiga och med lite crunch på toppen.



INGREDIENSER

Kladdkakebotten

75 g smör
1 ägg + en äggula
1.5 dl strösocker
0,75 dl vetemjöl
(0,75 dl) kakao
1 tsk vaniljsocker
1 nypa salt

Topping

0,5 dl dulce de leche
1 dl vispgrädde (vispas fluffig)
ca 15 halva salta jordnötter
(ev. flingsalt)



GÖR SÅ HÄR

- 1 Sätt ugnen på 175°C. Smält smöret och låt svalna något.
- 2 Vispa ihop ägg, äggula & socker lätt (ingen elvisp behövs!)
- 3 Blanda kakao, mjöl, vaniljsocker & salt och sikta ner i äggblandningen. Tillsätt smöret & blanda till en jämn smet.
- 4 Häll i en smord/bakplåtspappersklädd 18 cm springform.
- 5 Grädda i mitten av ugnen ca 15 min ? den ska vara fast i kanterna, kladdig i mitten.
- 6 Låt svalna helt ? ställ sen i kylan 1 timme.
- 7 Stansa ut små rundlar ? ca 15 st. Lägg rundlarna på ett fat.
- 8 Toppa med en klick dulce de leche.
- 9 Lägg på fluffig vispad grädde.

10

Avsluta med en halv jordnöt (och ev. lite flingsalt).