



Kladdkaka med cheesecaketopping

Kock: **I min syrras kök** Tid: **45 min** Portioner: **10-12**



Här har vi en blandning mellan två favoriter, kladdkaka och cheesecake. Den går snabbt att röra ihop, det enda som tar lite tid är att låta kakan svala innan man toppar den med den med cheesecake. Kakan är bakad med mandelmjöl och därmed glutenfri, men man kan byta ut det till vetemjöl om så önskas.

INGREDIENSER

Kaka

150 g smör
3 ägg
3 dl strösocker
1,5 dl mandelmjöl
1 dl kakao
0,5 msk vaniljsocker
1 krm salt

Cheesecake topping



200 g naturell färskost
0,75 dl vispgrädde
0,75 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker

Valfritt

färska bär, t ex jordgubbar eller blåbär
salt kolasås
citronmeliss

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175°.
- 2** Klä botten av en form med bakplåtspapper och smörj kanten med lite smör (ca 24 cm).
- 3** Smält smöret i en rymlig kastrull. Rör ner socker och sedan äggen i smöret.
- 4** Blanda de torra ingredienserna och rör ner i smeten.
- 5** Häll smeten i formen. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min tills kakan är torr på ytan men fortfarande känns lite dallrig i mitten.
- 6** Låt kakan svalna ordentligt (gärna utomhus om det är kallt, eller i kylskåp) innan du toppar den.
- 7** Vispa färskost och vispgrädde till en fluffig smet med elvisp.
- 8** Vispa färskost och vispgrädde till en fluffig smet med elvisp.
- 9** Lägg smeten i en spritspåse och toppa kakan. Dekorera gärna med kolasås och bär!