



DESSERT

Vit chokladkladdkaka med cheesecake topping

Kock: **I min syrras kök** Tid: **30 min** Portioner: **10-12**



Superenkel kaka där hallon och cheesecake topping balanserar den söta vita chokladen perfekt!



INGREDIENSER

Kaka

100 g smör
100 g vit choklad
2 dl strösocker
1 krm salt
2 ägg
2 dl vetemjöl
2 dl hallon, frysta

Cheesecake topping

100 g färskost typ philadelphia
0,5 dl vispgrädde

0,5 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
limezest (från cirka en halv lime)

Valfritt

bär, citronmeliss, ätbara blommor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175°C.
- 2** Spänn fast ett bakplåtspapper i en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.
- 3** Smält smöret i en kastrull, ta av från plattan. Bryt chokladen i bitar och lägg ner dem i smöret och låt dem smälta under omrörning.
- 4** Rör ner socker, salt och ett ägg i taget. Blanda ner mjölet. Häll smeten i formen, strösla på hallonen.
- 5** Grädda kakan mitt i ugnen ca 20 minuter. Den ska ha satt sig i kanterna och vara lite vobblig i mitten.
- 6** Låt kakan bli ordentligt kall (kylskåpskall) innan den spritsas med cheesecaketoppingen.
- 7** Vispa allt till toppingen till en fast kräm. Det får ganska fort, vispa inte för länge då blir det löst.
- 8** Garnera kakan på valfritt sätt och gärna med extra bär och kanske nån ätbar blomma.