BAKA

Kladdig chokladkaka med mjölkchokladtopping

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **10-12**

40

En dröm för chokladälskaren, kladdig chokladkaka med extra choklad på toppen. Lite vispad grädde till och jordubbar eller hallon passar fint till.

INGREDIENSER

4 deciliter strösocker
5 matskedar kakao
2,5 deciliter vetemjöl
3 stycken ekologiska ägg
225 gram smält smör
1 matskedar vaniljsocker
1 nypa salt
Topping
1 deciliter vispgrädde
100 gram mjölkchoklad (t ex marabou)

Tillbehör

vispad grädde
jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att ta fram en ugnssäker form. Jag har använt en form 25x25 cm. Klä den med ett bakplåtspapper. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Smält smöret. Ställ åt sidan. Sikta ner alla torra ingredienser i en skål. Tillsätt ägg och smält smör. Rör med en slev tills allt blandat sig och smeten är jämn. Vispa inte!

3. Häll smeten i formen och sätt in i mitten av ugnen ca 20 minuter. Kakan ska vara lite lös i mitten. Ställ kakan att svalna, sätt sedan in i kylen (gärna tills nästa dag).

4. Hacka chokladen, värm grädden i en kastrull och ta bort från värmen. Lägg i chokladen och rör tills all choklad smält. Bred ut krämen på kakan. Ställ kallt.

5. När kakan ska serveras, skär den först i bitar. Vispa upp grädden med vaniljsocker. Spritsa grädden på varje bit och lägg på en jordgubbe.