



KÖTT

Kladdkaka med apelsinkrokant

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **50 min** Portioner: **8-10**



En härlig kladdkaka med apelsinkrokantkräm.



INGREDIENSER

4 dl socker
4,5 msk 4kakao
1 krm bakpulver
1 krm salt
3 st ekologiska ägg
225 g smält smör
2,5 dl mjöl
1 msk vaniljsocker

topping

200 g marabou apelsinkrokant chokladkaka
1,5 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 170 grader.
- 2** Lägg ett bakplåtspapper i en form med löstagbar kant (20 cm i diameter). Smörj kanterna med smör.
- 3** Rör ihop alla ingredienser till kakan med en slev. Vispa absolut inte smeten.
- 4** Häll smeten i formen och grädda ca 30 minuter. Kakan ska vara dallrig i mitten, den blir härligt krämig när den stått i kylan. Låt den gärna stå tills nästa dag.
- 5** Värm grädden och smält chokladen däri. Häll chokladen ovanpå kakan och kyl den. Servera med lättvispad grädde!