



BAKA

Kladdkaka

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **6**

Ett skepp kommer lastat med en bättre kladdkaka!

Här kommer ett standardrecept och den i särklass godaste. Hemma hos oss kallar vi den Ranis kladdkaka, för att hylla Rani.

Jag jobbade med Rani något halvår på ett tidigare jobb. Rani älskar sött. Hon bakade olika kreativa och oförglömliga kladdkakor minst en gång i veckan som hon bjöd på. Hon steg upp tidigt för att hinna baka och kontoret doftade som ett bageri av hennes nybakade, varma kladdkakor. Hon ställde alltid fatet på köksön. Så generöst och omtänksamt och så bortskämda vi blev (och så många salladsblad med ett glas vatten det fick bli de andra dagarna).

Smaksätt smeten med precis vad som helst som du gillar eller toppa den med något gott, så som Rani hämningslöst gjorde vecka efter vecka. Hon skar också alltid bitar av kakan som på bilden.



INGREDIENSER

- 2 st ägg
- 3 dl socker
- 1 msk vaniljpulver (el liknande)



4 msk kakao
1 nypa salt
100 g smör, smält
1.5 dl vetemjöl
0.5 tsk bakpulver

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225C (200C för varmluft). Vispa snabbt ihop ägg, socker, vanilj, kakao och salt.
- 2** Tillsätt smält smör och rör ihop.
- 3** Blanda vetemjöl med bakpulver och rör ner det i smeten (vispa inte).
- 4** Häll smeten i en smord bröad form, gärna en springform ca 22cm. Grädda ca 25 minuter. Kakan ska fortfarande vara lite lös i mitten.