BAKA

Kladdkaka med nougat och macadamianötter

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **6**

Kladdig, seg kladdkaka struken med smält nougat och sedan toppad med rostade macadamianötter och flingsalt.

Gör kakan dagen innan och förvara den i kylen så den får sätta sig och bli kladdigt seg i mitten. Bred på nougat och strö över nötterna och lite flingsalt vid servering. Kakan är rejält söt så servera den gärna med en klick grädde smaksatt med vanilj, mascarponefluff, vaniljglass, lätt lätt sötad tjockyoghurt, lätt sötad vispad creme fraiche eller liknande.
Glöm inte att kladdkakor ska röras ihop, inte vispas.
Här finns recept på den vanliga kladdkakan.

INGREDIENSER

200 g smör
250 g grovt hackad mjölkchoklad
1 dl strösocker
1 dl råsocker el annat mörkt socker
3 st ägg
1 tsk vaniljsocker (el annan vaniljvariant)
2.5 dl vetemjöl
100 g nougat
60 g (riktmärke) delade/hackade macadamianötter
2 tsk (riktmärke) flingsalt (frivilligt)

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175C.
2. Kläm fast ett bakplåtspapper över en springformsbotten, ca 22 cm diameter, och smörj botten och kanten med smör.
3. Smält smöret på låg värme. Hacka chokladen och tillsätt i det smälta smöret i omgångar och rör om tills den smält.
4. Tillsätt strösocker och råsocker och äggen, ett åt gången, under omrörning.

5. Sikta i mjöl och vaniljsocker och rör om.

6. Häll smeten i formen och grädda i ca 20-25 minuter. Den ska fortfarande vara lite lös i mitten (stelnar sedan i kylen). Låt svalna. Hit kan du förbereda och förvara sedan i kylen.

7. Servering: Ta ut kakan från kylen någon timme innan servering för rumstemperatur.

8. Rosta nötterna försiktigt i en torr stekpanna tills några får gyllene kanter och det börjar dofta en aning. Passa dem hela tiden och rör runt några gånger.

9. Smält nougaten försiktigt på låg värme i mikron. Bred ut den över kakan och strö över nötterna.Om du vill kan du strö flingsalt över eller eventuellt servera det bredvid för att få salted caramel-smak (salt kolasmak). Blir riktigt gott.