



Kladdkaka med daim och kola

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **10**



Choklad och knäckig kolasmak är alltid en succé!

Thelma Mangbäck, 12 år var en av årets finalister i Arlas tävling där barn mellan 10 och 14 år gör upp om vem som bakar Sveriges godaste kladdkaka. Thelma vann Folkets pris med den här kolasöta, moffiga och knäckiga kladdkakan.

Tävlingen ägde rum på Bak- & Chokladfestivalen på Stockholmsmässan i Älvsjö.

Recept och bild: Arla



INGREDIENSER

150 g arla® svenskt smör
3 ägg
3.5 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
4.5 msk kakao
2 dl vetemjöl
1 dubbeldaim
400 g karamelliserad mjölk, 1 burk
200 g daimchoklad

1.5 dl rice krispies

Servering

2 dl arla® vispgrädde

tips

ev. skalet av en apelsin

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.
- 2** Smält smöret. Rör ner ägg och socker i smöret. Blanda de torra ingredienserna och vänd ner i smeten. Bryt daimen i bitar och vänd ner i smeten.
- 3** Häll hälften av smeten i formen. Klicka ut den karamelliserade mjölken och toppa med resten av smeten. Grädda i mitten av ugnen ca 30 min.
- 4** Hacka daimchokladen. Smält i mikro eller över vattenbad. Tillsätt rice krispies. Bred smeten över kakan och låt stelna.
Vispa grädden och servera till kakan.
Tips: Smaksätt gärna grädden med rivet skal och saft av 1 apelsin.