



Kladdkaka med kaffe och chokladganache

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



Kaffe och len choklad- och nötkräm är maffiga smaker som fungerar mycket bra ihop!

Linus Brusberg, 11 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.

Juryns motivering: Ett mycket bra formulerat recept med perfekt konsistens på kakan och maffiga smaker som fungerar mycket bra ihop.

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

Recept och bild: Arla



INGREDIENSER

0.5 dl kokosflingor
100 g arla® svenskt smör
2 ägg
2.5 dl strösocker
1.5 dl vetemjöl

5 msk kakao
1 msk vaniljsocker
1 krm havssalt
3 msk starkt kaffe

Chokladganache

100 g mörk choklad
2 dl arla® vispgrädde
1 dl strösocker
1 dl ljus sirap
1 dl nötkräm, t ex nutella
50 g arla® svenskt smör

Servering

1 l jordgubbar
ev. glass

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter med kokos. Smält smöret och blanda ner ägg och socker, häll i en bunke. Blanda de torra ingredienserna och rör i smeten. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Låt svalna.
- 2** Chokladganache: Hacka chokladen. Blanda grädde, socker, sirap och choklad i en kastrull, låt koka ca 15 min på medelvärme. Rör ner nötkräm och smör i smeten. Häll ganachen över kakan och låt kallna.
Dela jordgubbarna och fördela över kakan och servera gärna med glass.