



Ellens kladdkaka

Ingredienser 10 bitar

50 g smör
2 st ägg
2 dl strösocker
1 dl vetemjöl
4 msk kakao
1 tsk vaniljsocker
100 g hallon
2 msk kokos, riven
2 msk florsocker

Tillbehör:

hallon
lättvispad grädde

Tillagning

Kombinationen av kokos och hallon höjer denna kaka flera snäpp.

1. Sätt ugnen på 175°. Smält smöret och låt det svalna.
2. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda i mjöl, kakao, vaniljsocker och smör. Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Strö över hallon och kokos.
3. Grädda i nedre delen av ugnen ca 25 min. Låt kakan svalna. Pudra över florsocker. Servera med hallon och vispad grädde.