



## Kladdkaka

### **Ingredienser** för 8 portioner

50 gram mörk blockchoklad

3 dl vetemjöl

2 krm salt

1 dl kakao

2 tsk vaniljsocker

5 dl strösocker

4 st ägg

225 gram smör

### **Tillagning**

Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en form med löstagbar kant, 28 cm i diameter. Smält smöret och låt svalna lite.

Vispa ägg och socker poröst. Tillsätt vaniljsocker, kakao, salt och vetemjöl. Rör ner smöret(175g). Häll smeten i formen. Grädda kakan ca 35 min. Kakan ska vara lös i mitten, men fast i kanterna när den är färdig. Låt kakan kallna helt innan den glaseras.

Glasyr: Smält chokladen och smöret(50g) på svag värme. Bred glasyren över kakan och pensla kanterna.

Servera med frukt eller bär och lättvispad grädde.