

Hembakats klassiska kladdkaka, uppiffad...

...med ett härligt täcke av mörk choklad på toppen.

ca. 12 bitar

- 150 g smör
- 3 dl strösocker
- 3 ägg
- 4 msk kakao
- 1 ½ dl vetemjöl
- 1 nypa salt
- 2 tsk vaniljsocker

Till formen

- smör
- kokos

Garnering

- 75 g mörk choklad
- smält
- florsocker

Gör så här

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Smörj en form med löstagbar kant, 22–23 cm i diameter, med smör och bröa den med kokos
3. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt resten av ingredienserna och blanda snabbt ihop allt till en slät smet
4. Häll smeten i formen.
5. Grädda kladdkakan mitt i ugnen i ca 20 min. Anpassa gräddningstiden efter hur kladdig du vill ha kakan.
6. Låt kladdkakan kallna i formen. Bred därefter ut smält choklad på kakan och låt den stelna.
7. Pudra över lite florsocker.