

Vit kladdkaka – recept

Ingredienser

1 kladdkaka

- 2 st ägg
- 2 dl socker
- 100 g smör
- 100 g vit choklad
- 2.5 dl vetemjöl
- 2 tsk vaniljsocker

Så här gör du

30 minuter

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Rör ihop ägg och socker.
3. Smält smöret i en kastrull och rör ner chokladen och därefter äggsmeten.
4. Rör (försiktigt) ner mjöl och vaniljsocker.
5. Häll ner smeten i en smord form.
6. Grädda i 15-20 minuter (Den kortare tiden ger en extra kladdig kaka).
7. Pudra med florsocker och låt kladdkakan svalna innan du serverar med bär (hallon passar perfekt!).

Edelviks variant:

Krossa polkagrisar och strö ovanpå kakan när du precis tagit ut den ur ugnen. Servera med vispad grädde blandad med krossade polkagrisar.