

CITRON- KLADDKAKA

Len och söt kladdkaka med smak av citron.
Perfekt till kalas och gillas av både stora & små!

1. Värm ugnen till 175°.

Smält smöret i en kastrull.

2. Låt chokladen smälta i smöret. Ta från värmen.

3. Rör ner finrivet skal från citronerna och saften från en citron. Blanda ner övriga ingredienser.

4.

Häll smeten i en smord och mjölad springform, ca 24 cm. Grädda i mitten av ugnen 15–17 min. Låt svalna.

5.

Mosa hallonen. Lättvispa grädden och blanda med hallon. Servera kakan med hallongrädde.

150 g Arla®
Svenskt Smör
150 g vit choklad,
hackad
3 citroner
2 ägg
1 ½ dl strösocker
2 dl vetemjöl
2 dl Arla®
vispgrädde
hallon



KOLLA IN VÅRT KLADDIGA KLADDKAKEBAK!

I Matkanalen gör vi tre olika kladdkakor, och bäst av allt: du får grymma tips av en av Sveriges bästa konditorer!

Matkanalen av Arla är vår YouTube-kanal där olika kockar och roliga gäster hänger och lagar god mat tillsammans.

