



Tävla i årets Kladdkakerace!

Vinnarreceptet 2012 - Knäckig kladdkaka

En smarrig kladdkaka med täcke av knäck som är en oväntad men självklar kombination. Otroligt god, gärna med en klick grädde eller vaniljglass.

Receptet gäller för 8 bitar



Chokladsmet:

50 g Svenskt Smör från Arla
1 st ägg
1 ½ dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
1 krm salt
2 msk kakao
1 dl vetemjöl
½ dl sirap

Knäcksmet:

100 g Svenskt Smör från Arla
1 dl strösocker
½ dl sirap
½ dl Arla vispgrädde
1 dl havregryn
1 dl vetemjöl
½ tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker

Gör så här:



Sätt ugnen på 175°. Smält smöret som ska användas till chokladsmeten i en kastrull. Smörj och bröa en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Vispa ägg och socker pösigt i en bunke. Blanda ner övriga ingredienserna till chokladsmeten. Häll smeten i formen. Smält smöret till knäcksmeten i en kastrull och rör ner övriga ingredienser. Bred knäcksmeten ovanpå chokladsmeten. Grädda kakan i mitten av ugnen ca 35 min. Låt svalna. Servera vispad grädde eller vaniljglass till.



Vill du vara med och tävla i Kladdkakeracet,
anmäl dig på arla.se/kladdkakeracet