



Kladdig chokladkaka med mjölkchokladtopping

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **10-12**



En dröm för chokladälskaren, kladdig chokladkaka med extra choklad på toppen. Lite vispad grädde till och jordubbar eller hallon passar fint till.



INGREDIENSER

4 deciliter strösocker
5 matskedar kakao
2,5 deciliter vetemjöl
3 stycken ekologiska ägg
225 gram smält smör
1 matskedar vaniljsocker
1 nypa salt

Topping

1 deciliter vispgrädde
100 gram mjölkchoklad (t ex marabou)

Tillbehör

vispad grädde
jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att ta fram en ugnssäker form. Jag har använt en form 25x25 cm. Klä den med ett bakplåtspapper. Sätt ugnen på 175 grader.
- 2** Smält smöret. Ställ åt sidan. Sikta ner alla torra ingredienser i en skål. Tillsätt ägg och smält smör. Rör med en slev tills allt blandat sig och smeten är jämn. Vispa inte!
- 3** Häll smeten i formen och sätt in i mitten av ugnen ca 20 minuter. Kakan ska vara lite lös i mitten. Ställ kakan att svalna, sätt sedan in i kylan (gärna tills nästa dag).
- 4** Hacka chokladen, värm grädden i en kastrull och ta bort från värmen. Lägg i chokladen och rör tills all choklad smält. Bred ut krämen på kakan. Ställ kallt.
- 5** När kakan ska serveras, skär den först i bitar. Vispa upp grädden med vaniljsocker. Splitsa grädden på varje bit och lägg på en jordgubbe.