BAKA

Lakritskladdkaka med karamelliserade mandlar och flingsalt

Kock: **Monika Österheim** Tid: **40 min** Portioner: **10**

Miranda Westerlind från Uppsala bakar Sveriges godaste kladdkaka 2016! Lakrits, choklad, saltsöta mandlar och hallon gifter sig i den här härligheten.

Mirandas Lakritskladdkaka med karamelliserade mandlar och flingsalt vann Kladdkakeracet 2016 med motiveringen: ?Vacker kladdkaka med fina dekorationer. Bra balans mellan smak och textur. God eftersmak och en perfekt vispad grädde som tillbehör?.
Miranda, 13 år, från Uppsala är årets vinnare i Arlas tävling där barn mellan 10 och 14 år gör upp om vem som bakar Sveriges godaste kladdkaka. Miranda blev den elfte vinnaren av den prestigefulla tävlingen som gick av stapeln i helgen på Bak- & Chokladfestivalen på Stockholmsmässan i Älvsjö.
Fler av de tävlande bidragen hittar du här.
källa: Mynewsdeskbilder: Arla

Här är alla finalisternas kladdkakor på bild.

40

INGREDIENSER

100 g arla svenskt smör
2 ägg
3 dl strösocker
1 dl mandel
2 dl vetemjöl
2 msk lakritspulver
4 msk kakao
1 msk vaniljsocker
Karamelliserade mandlar

0.75 dl strösocker
1 dl mandel
1 msk arla svenskt smör
1 tsk flingsalt
1 ask hallon
2 dl arla vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175°, över- och undervärme. Smörj och bröa en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.
Smält smöret. Rör ner ägg och socker i smöret, häll i en bunke.
Grovhacka mandlarna och blanda med de torra ingredienserna. Vänd ner i smeten. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen ca 15 min. Låt svalna.

2. Smält sockret i en stekpanna och lägg ner mandlarna. Rör i smöret. Häll upp de karamelliserade mandlarna på smörpapper och strö över flingsalt, låt kallna.
Fördela hallon och karamelliserade mandlar på kakan. Vispa grädden och toppa ev med lakritspulver, servera till kakan.