BAKA

Blåbärskladdkaka med vit choklad och kardemumma

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **50 min** Portioner: **10**

50

Sensationella smaker i denna kreativa kaka där blåbär bryter av fint mot den vita chokladen. Lite malen kardemumma ger extra kryddighet.

Linnea Andrae, 14 år var en av årets finalister i Arlas tävling där barn mellan 10 och 14 år gör upp om vem som bakar Sveriges godaste kladdkaka. Tävlingen ägde rum på Bak- & Chokladfestivalen på Stockholmsmässan i Älvsjö.
Recept & bild: Arla

INGREDIENSER

100 g arla® svenskt smör
150 g vit choklad
2 ägg
2 dl strösocker
1 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker
4 msk blåbärspulver
2 msk malen kardemumma

Servering

2 dl arla® vispgrädde
2 dl blåbär
ev blåbärspulver
ev vit choklad

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.

2. Smält smöret. Hacka den vita chokladen och rör ner i smöret, rör om tills chokladen smält, häll i en bunke. Rör ner ägg och socker i chokladsmeten.

3. Blanda de torra ingredienserna och vänd ner i smeten. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Låt kallna.
Vispa grädden och bred på kakan, toppa med blåbär och pudra ev över lite blåbärspulver och riv över vit choklad.