



Mjölkchokladkladdkaka

För 10 personer.

Ingredienser

100 g mjölkchoklad

100 g smör

2 st ägg

1,5 dl råsocker

2 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

2 krm salt

Fyllning:

100 g mjölkchoklad

Garnering:

50 g mörk choklad

Tillbehör:

1 paket vaniljglass

Gör så här

Sätt ugnen på 175°. Smält chokladen med smöret. Vispa ägg och socker pösigt. Rör i mjölet blandat med bakpulver, salt och chokladblandningen.

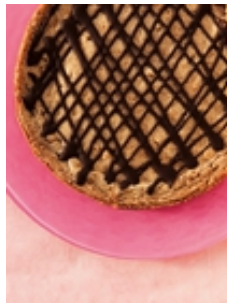
Spänn fast ett bakplåtspapper i botten på en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm. Häll smeten i formen. Grovhacka mjölkchokladen och strö den över smeten i formen.

Grädda i nedre delen av ugnen ca 15 min. Låt kakan svalna och ställ den sedan i kylskåpet minst 2 timmar, gärna över natten.

Bryt chokladen i mindre bitar och lägg dem i en liten plastpåse. Smält chokladen i mikrovågsugnen eller i en kastrull med varmt vatten. Klipp ett litet hål i påsen och ringla chokladen över kakan. Servera kakan med glass.

sajoh69

över 2 månader



Källa: Ulf Svensson

Uppladdad av: [sajoh69](#)