



Kladdkaka med jordnötter

Foto: Stellan Herner

Kladdkaka med jordnötter

Ett recept från Leva och bo

Ingredienser

1 kaka

Tillagning

150 g smör
 2 dl strösocker
 2 st ägg
 3,5 dl vetemjöl
 1 dl kakao
 78 g chokladbitar, med kolafyllning, t.ex. Center

Topping:

200 g mörk choklad
 2 dl jordnötter

Jag är barnsligt förtjust i köpechoklad, men tycker även om att göra mina egna tolkningar av favoriterna. Här är det Snickers jag försökt efterlikna. Själv använder jag saltade jordnötter eftersom jag gillar när sältan bryter av mot chokoladens sötma, men tycker du att det låter konstigt kan du använda osaltade nötter.

KAKA:

- 1) Smörj en form med löstagbar kant, cirka 22 centimeter i diameter.
- 2) Smält smöret i mikron eller i en kastrull.
- 3) Vispa ihop socker och ägg lätt. Mät upp och blanda mjöl och kakao, och vispa ner i äggsmeten tillsammans med smöret.
- 4) Häll smeten i formen. Tryck ner kolagodiset i smeten och grädda i mitten av ugnen i 200 grader i cirka 10-12 minuter.
- 5) Låt svalna och lossa sedan formens kant.

TOPPING:

- 1) Smält chokoladen till toppingen försiktigt över vattenbad eller i mikron. Rör ner nöterna och bred

blandningen över kakan. Låt stelna i kylan.

Mia Öhrn ("Fler kladdkakor", Ica Bokförlag)