

Kladdkaka med täcke av choklad- & lakritskola

Toppas med flingsalt och serveras med apelsinmarinerade bär



1 kladdkaka:

- 50 g smör
- ½ dl matolja
- 2 ekologiska ägg
- 2 dl strösocker
- 1 dl farinsocker
- 2 ½ dl vetemjöl
- 4 msk kakao av god kvalitet
- 2 tsk bakpulver
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 nypa salt
- Smör och ströbröd till formen

Lakrits- och Chokladkola:

- 2 dl vispgrädde
- 1 ¾ dl mörkt muscovadosocker
- 1dl flytande glykos/ glykossirap
- 2 msk kakao av god kvalitet
- 100 g mörk choklad 70%

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 150 grader.
2. Smält smöret i en kastrull och tillsätt matolja.
3. Vispa ägg, strösocker och farinsocker ljust och pösigt och rör ner smöret.
4. Blanda de torra ingredienserna och vänd ner dem i smeten.
5. Fyll smeten i en smord och bröad kakform med löstagbara kanter, 24 cm i diameter.
6. Grädda kladdkakan i mitten av ugnen i cirka 30 minuter. Prova med en sticka, den ska vara lite kladdig.
7. Låt kladdkakan svalna så den är rumstempererad när du brer på kolablandningen. Toppa med

- 100 g mjukt smör
- 1 msk lakritspulver
- Flingsalt

Apelsinmarinade bär:

- Saften från 1 apelsin
- 2 msk vit sirap
- Bär efter tycke, tillgång och smak.

flingsalt.

8. Lakrits-chokladkolan:
9. Koka grädde, muscovadosocker och glykos till 116 °C i en tjockbottnad kastrull. Viktigt att använda en termometer. När temperaturen närmar sig 112 grader, får man ta det försiktigt och kan sänka värmen lite eftersom det sedan går väldigt fort att komma upp till 116°C.
10. När temperaturen har nått 116 grader; ta av från värmen, tillsätt choklad, kakao och lakritspulver på en gång och vispa ut detta i grädden.
11. Tillsätt smöret i klickar i flera omgångar.
12. Bred på ett lager av kolablandningen över hela kladdkakan och toppa med flingsalt .