

Dubbel kladdkaka med chokladmousse och hallon

Recept på smarrig kladdkaka med extra allt. Både kladdig, lyxig och chokladig!

cirka 8 - 10 portioner



Lite träning krävs

up to 75 Min.



Ingredienser:

Kladdkaka:

200 g smör
2,5 dl strösocker
1,5 dl kakao
1 krm salt
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
3 st ägg
100 g mörk choklad grovhackad
1,5 dl vetemjöl

Dekoration:

1 Förp. Dr. Oetker Tårtmousse
choklad
2 dl mjölk
250 g färska hallon
1 st Dr. Oetker Choko Kristyr
1 Efter behov Dr. Oetker Rose & Gold
Citronmellis
cirka 1 - 2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
+ ev. vispad grädde

1 Kladdkaka:

Börja med att smälta smöret och låt svalna helt. Sätt ugnen på 175 grader varmluft.

Rör ihop smält smör, socker, kakao, salt och vaniljpasta för hand.

Rör ner ett ägg i taget (rör för hand). Här är det viktigt att smöret har svalnat helt,

annars blir det äggrora.

Tillsätt den grovhackade chokladen och vänd till sist ner vetemjölet.

Ta fram två formar som är 20 centimeter i diameter, eller grädda av smeten i två omgångar. Spänn fast bakplåtspapper i botten och smör kanterna med smör.

Lägg

hälften av smeten i varje form.

Grädda mitt i ugnen i cirka 10 minuter. Låt svalna och ställ sedan i kylan för att sätta sig.



② Dekoration och montering:

Lägg en kladdkakebotten på ett fat. Vispa moussen enligt beskrivning på förpackningen. Lägg moussen i en spritspåse och spritsa på första kladdkakebotten och kombinera med färska hallon. Ta nästa botten och lägg försiktigt ovanpå.

Dekorera den med resterande chokladmousse och färska hallon fyllda med choko kristyr, Rose &

gold-strössel och citronmeliss. Pudra slutligen över vaniljsocker.

Servera eventuellt med vispad grädde.

