


# Kladdkaka med chokladmoussetäcke

Receptet på kladdkaka för dig som älskar choklad. Toppad med chokladmousse blir denna kaka en riktigt lyxig dessert. Foto: Simona Muntean

omkring 10 bitar

   Lyckas lätt

 up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Kladdkaka:

100 g smör  
100 g choklad  
2 st ägg  
2 msk sirap , ljus sirap  
1 dl muscovadosocker  
0,66 dl socker  
2 dl vetemjöl  
2 msk kakao  
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge  
1 krm salt

### Garnering:

1 Förp. Dr. Oetker Tårtmousse choklad  
2,5 dl mjölk , eller byt ut hälften av mjölken mot vispgräddde Dr Oetker Chocoströssel

## 1 Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader.

- 2 Klä botten och väggarna av en rund form med löstagbara kanter, ca 20 cm, med bakplåtspapper. Ställ åt sidan.
- 3 Smält smöret i en kastrull på spisen. Lägg i chokladen och rör om tills den smälter. Häll i muscovadosocker, strösocker och sirap i chokladsmeten. Rör till en jämn smet.
- 4 Tillsätt äggen till chokladsmeten och blanda jämnt. Vänd ner de torra ingredienserna och blanda till en klumpfri smet. Häll smeten i formen och jämna till ytan.
- 5 Grädda i mitten av ugnen för cirka 15-20 minuter tills kakan är genombakad precis i kanten ca 2 cm men kladdig i mitten.
- 6 Låt kakan kallna helt i formen. Vispa chokladmoussen enligt anvisningarna på förpackningen.



- 7 Fyll en spritspåse försett med tyll med mousse och garnera kakan efter tycke.
- 8 Strö över chokladströssel och förvara kakan kallt till servering.

