



# Kladdkakedonuts

Är det kladdkaka eller är det donuts? Den här kladdkakan som är formad som donuts och som toppas med en härligt färgglad frosting, är inte bara roliga att baka utan också försvinnande goda!

cirka 8 - 10 portioner

 Lyckas lätt  up to 90 Min.

## Ingredienser:

### Kladdkaka:

200 g smör  
3 dl strösocker  
1 dl farinsocker  
4 st ägg  
3 dl vetemjöl  
1 dl kakao

### Frosting:

150 g mjukt smör rumstempererat  
150 g färskost  
1 dl florsocker (kan uteslutats)  
Dr. Oetker gelfärger blå och röd eller  
valfri kulört.  
Dr. Oetker Queen mix

## 1 Kladdkaka:

Sätt ugnen på 200 grader (över- och undervärme). Smält smöret och blanda ihop med resten av ingredienserna bara precis tills allt gått ihop till en tjock och jämn smet. Täck din form med bakplåtspapper och häll upp din smet i den. Grädda kladdkakan i mitten av ugnen i ca 20-25 minuter. Det är olika från ugn till ugn med den ska vara färdig i kanterna och kladdig i mitten. Låt kladdkakan svalna helt och hållet i kylskåpet, minst 3 timmar innan du stansar ut donuts och dekorerar dem.

## 2 Frosting:

Vispa smör och färskost till en fluffig smet. Dela upp frostingen i lika många skålar som du vill ha färger och färga varje frosting i varsinn färg. Stansa ut donut-formade kakor från kladdkakan och bre på frosting. Garnera med strössel och servera direkt eller förvara i kylskåpet!