



# Kladdkakstårta

Receptet för chokladälskaren! Dubbel kladdkaka med smörkräm i mitten och toppad med icing och strössel. Allt med smak av choklad!

8 portioner  Lite träning krävs  up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Kladdkaka:

100 g smör smält  
2 dl strösocker  
2 st ägg  
1,5 dl vetemjöl  
0,5 dl kakao

### Smörkräm:

60 g smör rumsvarmt  
0,5 Förp. Dr. Oetker Icing & Frosting Choco Dream

### Icing:

0,25 dl vatten kallt  
25 g smör kallt  
0,5 Förp. Dr. Oetker Icing & Frosting Choco Dream

### Garnering:

cirka 1 Förp. Dr. Oetker  
Chocolate Disco Decoration

## 1 Kladdkaka:

Sätt ugnen på 175°. Rör ihop ägg, socker och kakao i en bunke. Tillsätt mjölet under omrörning och rör till sist ner det smälta smöret. Klä två runda springformar (ca 20 cm i diameter) i bakplåtspapper. Häll över halva smeten i den ena och resten i den andra. Grädda i mitten av ugnen i ca 15-17 minuter. Tag ut och låt svalna.

## 2 Smörkräm:

Vispa smöret tillsammans med pulvret med en elvisp i ca 4 minuter. Häll smeten i en spritspåse och bred ut ett lager på en av kladdkakorna. Placera sedan den andra kladdkakan ovan smörkrämen.

## 3 Icing och dekoration:

Rör ihop pulvret tillsammans med vatten tills det har blivit en len och fin glasyr. Bred på glasyren på toppen av kladdkakan och garnera med chokladströssel.  
Klart för servering.