

# Chokladig mandelkaka

Denna kaka kan med fördel göras helt klar (inkl. täckas med chokladfudgeglasyren) dagen innan och förvaras i kylskåpet. Annars åtminstone 3 timmar före den ska ätas.

## Ingredienser mandelkladdkaka:

- \* 150 g smör
- \* 3 st ägg
- \* 2 dl strösocker
- \* 2 dl mandelmjöl
- \* 4 msk kakao
- \* 2 tsk vaniljsocker
- \* 0,5 tsk salt

3 dl grädde att vispa och servera till kakan.

## Gör mandelkladdkakan så här:

1. Smält smöret på svag värme i en kastrull, när drygt hälften av smöret smält, stäng av värmen och tag bort kastrullen från plattan. Rör om tills allt smöret smält.
2. Smörj och klä en kakform med bakplåtspapper, ca 20 centimeter i diameter.
3. Tillsätt ägg, strösocker, mandelmjöl, kakao, vaniljsocker och salt till det smälta smöret.
4. Vispa ihop till en jämn smet med elvisp.
5. Häll smeten i formen.
6. Grädda kladdkakan i mitten av ugnen i 175°C ca 19 minuter.

Observera att tiden i ugnen är helt avgörande för kladdigheten. För en perfekt kladdig kaka, öppna ugnsluckan och skaka försiktigt formen, när kakan dallrar endast i den mittersta hälften av kakan så blir den perfekt kladdig när den svalnat! Gräddar man för länge så slutar kakan att dallra, tänk på att det hänger på enstaka minuter på slutet så öppna gärna och testa att skaka försiktigt flera gånger. Tänk på att tiden i ugnen förändras om du tar en större eller mindre ugnform, en större ugnform ger kortare gräddningstid.

7. Låt kladdkakan svalna, ställ den kallt, minst en timme i kylskåp.

**OBS! Se nästa sida för ingredienser och instruktioner till chokladfudgeglasyren!**

### **Ingredienser chokladfudgeglasyr:**

- \* 2 dl vispgrädde
- \* 1 dl socker
- \* 1 dl ljus sirap
- \* 100 g mörk choklad (OBS! ta glutenfri choklad om någon gäst är glutenintolerant)
- \* 100 g smör

### **Instruktioner för chokladfudgeglasyn:**

1. Häll vispgrädde, socker och sirap till glasyren i en kastrull och värm upp blandningen. Bryt chokladen i bitar och tillsätt den. Rör om tills chokladen smälter.
3. Låt blandningen sjuda under omrörning tills den tjocknar, det tar ungefär 15 minuter. Kom ihåg att glasyren är en form av karamellglasyr, som tjocknar ytterligare när den svalnar – se därför till att du inte kokar glasyren för länge, eftersom den då blir för hård när den kallnar.
5. Ta kastrullen från värmen och tillsätt mjukt smör i små bitar. Rör om tills du har en slät glasyr.
6. Häll glasyren över kakan i formen och ställ den i kylskåpet i minst tre timmar, gärna över natten. Då kommer glasyren att stelna till en tjock kräm.
7. Lossa kakan från formen med en kniv. Ta bort kakringen och dra bort bakplåtspappret från kakan undersida (alternativt klipp bakplåtspapperet så endast delen under kakan blir kvar, om det inte går att dra bort det helt). Ställ kakan på ett lämpligt fat.
8. Kakan kan förvaras i kylskåpet och håller sig god i många dagar, men den bör stå i rumstemperatur en stund före servering så att glasyren får en mjuk och krämig konsistens.

Servera vispad grädde i en skål till kakan.