

Emmys clementinkladdkaka

16 bit

Ingredienser:

Kladdkaka
300 g smör
6 dl strösocker
4 st ägg
2 tsk vaniljsocker
1/2 krm salt
3 dl vetemjöl
2 st clementin (er)
1 dl kakao
Chokladkräm
100 g smör
1/2 dl kakao
1 1/4 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1 msk mjölk
Garnering
8 st clementiner
1/2 dl strösocker
mörk choklad
mynta

Gör så här:

Kladdkaka
Sätt ugnen på 175°C. Smält smöret. Tillsätt socker, ägg, vaniljsocker och salt och blanda noga. Rör sist i vetemjöl. Finriv skalet av 2 clementiner och pressa ut 2 msk clementinsaft. Tillsätt i smeten och blanda runt. Häll smeten i en form med löstagbar kant och grädda i ugnen ca 30 minuter. Låt svalna.
Chokladkräm
Skär smöret i bitar och mixa det mjukt och krämigt ihop med kakaon i en matberedare. Tillsätt florsocker, vaniljsocker och mjölk och mixa till en fluffig kräm. Bred krämen på kladdkakan när den svalnat.
Garnering
Koka saften av 2 clementiner med sockret tills den tjocknat lite. Skölj resten av clementinerna noga. Skär clementinerna i tunna skivor (med skalet på). Lägg dem i sirapen och blanda runt. Dekorera kladdkakan med clementinskivorna. Toppa gärna med mynta och riven mörk choklad. Servera med vispad grädde!



Emmys clementinkladdkaka

16 bit

Ingredienser:

Kladdkaka
300 g smör
6 dl strösocker
4 st ägg
2 tsk vaniljsocker
1/2 krm salt
3 dl vetemjöl
2 st clementin (er)
1 dl kakao
Chokladkräm
100 g smör
1/2 dl kakao
1 1/4 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1 msk mjölk
Garnering
8 st clementiner
1/2 dl strösocker
mörk choklad
mynta

Gör så här:

Kladdkaka
Sätt ugnen på 175°C. Smält smöret. Tillsätt socker, ägg, vaniljsocker och salt och blanda noga. Rör sist i vetemjöl. Finriv skalet av 2 clementiner och pressa ut 2 msk clementinsaft. Tillsätt i smeten och blanda runt. Häll smeten i en form med löstagbar kant och grädda i ugnen ca 30 minuter. Låt svalna.
Chokladkräm
Skär smöret i bitar och mixa det mjukt och krämigt ihop med kakaon i en matberedare. Tillsätt florsocker, vaniljsocker och mjölk och mixa till en fluffig kräm. Bred krämen på kladdkakan när den svalnat.
Garnering
Koka saften av 2 clementiner med sockret tills den tjocknat lite. Skölj resten av clementinerna noga. Skär clementinerna i tunna skivor (med skalet på). Lägg dem i sirapen och blanda runt. Dekorera kladdkakan med clementinskivorna. Toppa gärna med mynta och riven mörk choklad. Servera med vispad grädde!



Emmys clementinkladdkaka

16 bit

Ingredienser:

Kladdkaka
300 g smör
6 dl strösocker
4 st ägg
2 tsk vaniljsocker
1/2 krm salt
3 dl vetemjöl
2 st clementin (er)
1 dl kakao
Chokladkräm
100 g smör
1/2 dl kakao
1 1/4 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1 msk mjölk
Garnering
8 st clementiner
1/2 dl strösocker
mörk choklad
mynta

Gör så här:

Kladdkaka
Sätt ugnen på 175°C. Smält smöret. Tillsätt socker, ägg, vaniljsocker och salt och blanda noga. Rör sist i vetemjöl. Finriv skalet av 2 clementiner och pressa ut 2 msk clementinsaft. Tillsätt i smeten och blanda runt. Häll smeten i en form med löstagbar kant och grädda i ugnen ca 30 minuter. Låt svalna.
Chokladkräm
Skär smöret i bitar och mixa det mjukt och krämigt ihop med kakaon i en matberedare. Tillsätt florsocker, vaniljsocker och mjölk och mixa till en fluffig kräm. Bred krämen på kladdkakan när den svalnat.
Garnering
Koka saften av 2 clementiner med sockret tills den tjocknat lite. Skölj resten av clementinerna noga. Skär clementinerna i tunna skivor (med skalet på). Lägg dem i sirapen och blanda runt. Dekorera kladdkakan med clementinskivorna. Toppa gärna med mynta och riven mörk choklad. Servera med vispad grädde!



16 bit

Ingredienser:

Kladdkaka
300 g smör
6 dl strösocker
4 st ägg
2 tsk vaniljsocker
1/2 krm salt
3 dl vetemjöl
2 st clementin (er)
1 dl kakao
Chokladkräm
100 g smör
1/2 dl kakao
1 1/4 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1 msk mjölk
Garnering
8 st clementiner
1/2 dl strösocker
mörk choklad
mynta

Gör så här:

Kladdkaka
Sätt ugnen på 175°C. Smält smöret. Tillsätt socker, ägg, vaniljsocker och salt och blanda noga. Rör sist i vetemjöl. Finriv skalet av 2 clementiner och pressa ut 2 msk clementinsaft. Tillsätt i smeten och blanda runt. Häll smeten i en form med löstagbar kant och grädda i ugnen ca 30 minuter. Låt svalna.
Chokladkräm
Skär smöret i bitar och mixa det mjukt och krämigt ihop med kakaon i en matberedare. Tillsätt florsocker, vaniljsocker och mjölk och mixa till en fluffig kräm. Bred krämen på kladdkakan när den svalnat.
Garnering
Koka saften av 2 clementiner med sockret tills den tjocknat lite. Skölj resten av clementinerna noga. Skär clementinerna i tunna skivor (med skalet på). Lägg dem i sirapen och blanda runt. Dekorera kladdkakan med clementinskivorna. Toppa gärna med mynta och riven mörk choklad. Servera med vispad grädde!

