

Emmys clementin- kladdkaka!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Emmys clementinkladdkaka

16 bitar

Ingredienser:

Kladdkaka

300 g smör
6 dl strösocker
4st ägg
2 tsk vaniljsocker
1/2 krm salt
3 dl vetemjöl
2 st clementiner
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 vetemjölet. 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.