

**Himmelsk “kladdkake” med
melkesjokoladefyll**



Forrige helg var jeg på julebord med noen venninner. Vi lagde all maten selv, fire fabelaktige retter. Måltidet ble avsluttet med denne fantastisk sjokoladete og seige sjokoladekaken, servert i to lag med en nydelig ganache i midten av melkesjokolade, kremfløte og litt smør. Som tilbehør valgte vi en god vaniljeis og bær. Nydelig!

Dette er for øvrig en genial dessert å gjøre klar feks dagen i forveien, når du skal forberede fest eller store middager. Perfekt til nyttårsaften!

Du trenger:

(12 stykker)

Til kaken:

100 g smør

2 egg

3 dl sukker

90 g siktet hvetemel

4 ss kakao

1,5 ts vaniljesukker

2 ts bakepulver

Til fyllet/ganachen:

200 g melkesjokolade

1 dl kremfløte

1 ts honning

25 g meierismør

Til servering:

vaniljeis

bær

1. Start med å lage fyllet: Hakk sjokolade. Kok opp fløte og honning og sett til side. Tilsett sjokoladen i fløteblandingen og rør til sjokoladen er smeltet, rør så inn smøret til du har en blank og fin krem. Avkjøl og sett i kjøleskap i en time.
2. Sett ovnen på 150 grader.
3. Kle en form (25×35 cm) med bakepapir.
4. Smelt smør.
5. Pisk egg og sukker raskt sammen. Rør inn smøret.
6. I en annen liten bolle blander du sammen mel, kakao, vaniljesukker og bakepulver.
7. Sikt melblandingen ned i eggeblandingen og bland sammen til en røre.
8. Hell røren i formen og stek midt i ovnen i 30 minutter.
9. Avkjøl i form.
10. Løft papiret med kaken ut og legg kaken på en fjøl. Skjær kaken i to midt på kortsiden så du står igjen med to like store deler.
11. Bre det avkjølte melkesjokoladefyllet på den ene halvdelen. Brett den andre halvdelen over slik at du får en "sandwich".
12. Sett hele kaken kaldt, gjerne i fryseren, i 30 minutter så det blir lettere å skjære den opp.
13. Del kaken først i seks kvadrater og del så hvert kvadrat til to trekanter på skrå, diagonalt.
14. Server med en god vaniljeis og bær.
15. KOS DEG

