

Kladdkaka med mintgrädde

Klassisk kladdkaka som serveras med vispad grädde smaksatt med Mariannegodis

Ingredienser:

100 g Smör
2 Ägg
2,5 dl Socker
4 msk Kakao
2 tsk Vaniljsocker
1 dl Mjöl
0,5 tsk Salt



Mintgrädde
150 g Mariannegodis
3 dl Grädde

Mintgrädde

Krossa Mariannegodiset

(mixer eller för hand) till små, fina bitar.

Häll i grädden i en kastrull och värm. Låt det ej koka!

Häll i Marianne-krosset och låt smälta, ej koka!

Ställ in gräddblandningen i kylen minst 6 timmar.

Vispa sedan upp grädden till en fluff vid servering.

Kladdkaka

Sätt ugnen på 175 grader.

Smält smör.

Vispa ägg och socker poröst.

Häll i smöret och de övriga ingredienserna,

Häll i en låg form och grädda i mitten av ugnen