

# Kladdkaka med lövflarn

Av: Hilda Kirkhoff Från: Nyhetsmorgon

13 ingredienser | 1 h

Kladdkaka med lövflarn är både vackert, gott och perfekt som adventsfika för alla som gillar kladdkaka.

## Ingredienser

 1 kladdkaka

### Kladdkaka

200 g smör, brynt

200 g mörk choklad

4 ägg

3 dl strösocker

0,5 dl kakao

2 dl vetemjöl

1 msk smör (till formen)

### Lövflarn

90 g florsocker

90 g smör, rumsvarmt

70 g äggvita, rumsvarm

80 g vetemjöl

### Servering

grädde, vispad

kolasås

Spara



Foto: Tv4

## Gör så här

### Kladdkaka

- 1 Sätt ugnen på 175 grader varmluft.
- 2 Smält smöret och låt svalna.
- 3 Hacka chokladen grovt och rör ner i smöret. Rör om till allt smält, låt svalna.
- 4 Blanda ihop ägg och socker snabbt för hand.
- 5 Häll chokladsmöret i äggsmeten medan du rör hela tiden.
- 6 Blanda de torra ingredienserna i en skål och sikta ner detta i chokladsmeten. Rör om med en slickepott till en jämn smet.
- 7 Spänn fast ett bakplåtspapper i botten på en springform, 24 centimeter. Smöra kanterna med smör.
- 8 Häll smeten i formen och grädda näst längst ner i ugnen i 18–20 minuter. Den ska vara lite kladdig i mitten.
- 9 Låt svalna innan servering, gärna i kylan.

### Lövflarn

- 1 Sätt ugnen på 175 grader varmluft.
- 2 Vispa florsocker och smör med en elvisp.
- 3 Häll i äggvitorna och vispa lite till. Tillsätt sedan mjölet. Vispa till en slät smet.
- 4 Bred ut smeten på en mönstrad silikonmatta med hjälp av en spatel.
- 5 Grädda mitt i ugnen i 2–5 minuter, passa för det går fort.
- 6 Ta ut matten från ugnen och flarnen direkt när de är varma. De svalnar och stelnar ganska snabbt.

## Servering

- 1 Servera kladdkakan i glas med vispad grädde, kolasås och lövflarnen.