

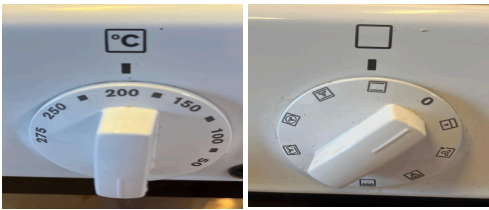



KLADDKAKA, 4 PORTIONER

Redskap	Ingredienser
<p>dl-mått msk-mått tsk-mått krm-mått spiralvisp 2 små bunkar slickepott glas att knäcka ägget i sil grytlappar</p> <p>liten rund form 15 cm i diameter</p> 	<p>½ dl flytande margarin 1 ¼ dl strösocker 1 ägg ¾ dl vetemjöl 1 ½ msk kakao 1 tsk vaniljsocker ½ krm salt</p> <p>VIKTIGT Om du använder en silikonform ska du INTE smörja och bröa formen. Använder du en vanlig springform måste du smörja och bröa formen.</p> <p>Har du bara en stor form (ca 20 cm i diameter) behöver du dubbla receptet.</p> <p><u>Till servering:</u> florsocker, vispad grädde/glass & frukt/bär</p>

Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<p>Sätt ugnen på 200 grader och över- och undervärme.</p>
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.



- Knäck ägget i glaset och häll över det i bunken.
- Häll i 1 ¼ dl strösocker.
- Vispa snabbt ihop med en spiralvisp.



- Häll i en annan liten bunke:**
 - ¾ dl vetemjöl
 - 1 ½ msk kakao
 - 1 tsk vaniljsocker
 - ½ krm salt
- Blanda om med slickepotten.



- Sikta ner mjölblandningen i bunken med ägg och socker.
- Vispa om med spiralvispen.

Sikta = hälla igenom en sil



- Tillsätt (häll i) ½ dl flytande margarin.
- Vispa till en slät smet med spiralvispen.

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Häll smeten i formen.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grädda i mitten av ugnen cirka 13 min. Den ska vara fast i kanten men smetig i mitten.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Låt kakan kallna. <input type="checkbox"/> Den kan vara lite svår att få ur en silikonform, det är lättare med en springform. <input type="checkbox"/> Pudra gärna lite florsocker över kakan. <input type="checkbox"/> Servera till exempel med vispad grädde/glass och frukt/bär.
	<p>Diska noga med varmt vatten och diskmedel. Det ska såklart inte finnas chokladspår på torkhandduken! Då har du slarvat.</p>
<div data-bbox="225 1509 549 1637" style="background-color: #f0e68c; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.5em; color: #800080;">TIPS!</div>  <p data-bbox="264 1957 491 2002" style="color: #008000; font-weight: bold;">springform</p>	<p>Kladdkakans dag 7 november Firas sedan 2007 i Sverige. Kladdkakan kommer ursprungligen från Frankrike och kom till Sverige på 1970-talet. Under 1990-talet blev den väldigt populär!</p> <p>Använd gärna en liten springform istället. Den måste du först smörja (smeta in) med smör och strö på ströbröd så att kakan inte fastnar i formen.</p>

