

Kladdkaka (Zweedse chocolade cake) / Kladdkaka (Swedish Chocolate cake)



Boodschappenlijstje

150 gram ongezoeten boter	40 gram ongezoete cacaopoeder
3 vrije uitloop bio-eieren, medium	1 eetlepel vanillesuiker
270 gram fijne suiker	snufje zout
280 gram patent bloem	

Zo bak je een Zweedse Kladdkaka

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht

Smelt de boter.

Meng de eieren met de suiker, voeg de gesmolten boter toe en meng ook.

Voeg alle droge ingrediënten toe aan het eimengsel.

(Omdat er geen rijsmiddel in deze cake zit, hoef je de droge ingrediënten niet te mengen voordat je ze toevoegt)

Klop het beslag met een spatel glad en doe het in een 20cm springvorm.

Bak de cake +/- 15 minuten in het midden van de oven.

Laat de cake 1 uur afkoelen en bestrooi hem vervolgens met cacaopoeder.

Serveer de Kladdkaka lauwwarm of laat de cake een nacht in de ijskast staan en serveer hem koud

Kladdkaka (Zweedse chocolade cake) / Kladdkaka (Swedish Chocolate cake)



Shopping list

150g unsalted butter

3 free-range organic eggs, medium

270g caster sugar

280g all-purpose Flour

40g unsweetened cocoa powder

1 tablespoon vanilla sugar

a pinch salt

How to bake Kladdkaka

Pre-heat the oven at 200°C / 180°C Fan

Melt the butter.

Combine the eggs and sugar, then add the melted butter and mix again.

Add all the dry ingredients to the egg mix.

(As there is no rising agent in this cake you don't need to combine the dry ingredients before adding)

Work the batter with a spatula until smooth, transfer it to a 20cm spring form.

Bake the cake for about 15 minutes, in the middle of the oven.

Allow the cake to cool for 1 hour and then dust it with cocoa powder.

Serve the Kladdkaka lukewarm, or refrigerate overnight and serve cold