

Cherry Chocolat

En härlig kladdkaka med smak av läckra körsbär, en fantastisk smak kombination.. Kakan är klar att tas ur ugnen när den är torr på ytan och lös i mitten.

Receptet gäller för 10 bitar

Ingredienser

3 ägg
2,5 dl strösocker
1.25 dl mild olivolja
2 dl vetemjöl
1 dl kakao gärna Domori
½ msk vaniljsocker
2 krm salt
1,5 dl körsbärsmarmelad, gärna Favols

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°. Rör ihop ägg och socker i en bunke. Blanda de torra ingredienserna och rör ner i smeten tillsammans med olivoljan. Tillsätt apelsinskal och rör om. Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Grädda i mitten av ugnen 17-20 min tills kakan är torr på ytan men fortfarande känns lite lös i mitten. Låt kakan svalna. Garnera med ett körsbär. Toppa gärna med körsbär Balsam glaze.



Cherry Chocolat

En härlig kladdkaka med smak av läckra körsbär, en fantastisk smak kombination.. Kakan är klar att tas ur ugnen när den är torr på ytan och lös i mitten.

Receptet gäller för 10 bitar

Ingredienser

3 ägg
2,5 dl strösocker
1.25 dl mild olivolja
2 dl vetemjöl
1 dl kakao gärna Domori
½ msk vaniljsocker
2 krm salt
1,5 dl körsbärsmarmelad, gärna Favols

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°. Rör ihop ägg och socker i en bunke. Blanda de torra ingredienserna och rör ner i smeten tillsammans med olivoljan. Tillsätt apelsinskal och rör om. Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Grädda i mitten av ugnen 17-20 min tills kakan är torr på ytan men fortfarande känns lite lös i mitten. Låt kakan svalna. Garnera med ett körsbär. Toppa gärna med körsbär Balsam glaze.

