HAUGEN-GRUPPEN

Kolakladdkaka Med Limesocker & Jordgubbar (1 personer)



Preparation

Rör samman vaniljsocker, kakao och vetemjöl i en bunke. Lägg farinsocker, strösocker och ägg i en skål och rör till en slät smet (använd gärna vingen i din köksmaskin). Sikta i de torra ingredienserna och rör i smöret. Smörj och bröda en springform med mannagryn och häll i smeten.

Rör den karamelliserade mjölken i burken tills den blivit jämn och ringla den sedan över kaksmeten. Rör med en stor sked så att mjölken blir som en virvel i kakan. Grädda kakan direkt, 175 grader i ca 20 minuter. Ta ut kakan när den fortfarande är lite lös i mitten, men inte helt rinnande, kyl den minst 1 timme.

Skölj och dela jordgubbarna. Servera kakan kylskåpskall, lägg på jordgubbar och strö på limesocker.

Limesocker

Lägg limeskal och råsocker i en mortel och mortla till ett grönt socker. Fördela ut limesockret på smörpapper och låt torka i rumstemperatur.

Produkter

Törsleff´s Vanila	2 tsk
kakaopulver	5 msk
vetemjöl special	2 dl
farinsocker	1 dl
strösocker	2 dl
ägg	3 st
smör	150g
smör och mannagryn till brödning	
Törsleff´s Karamelliserad Mjölk	2 dl
Limesocker	
rivet limeskal	1 msk
råsocker strö	4 msk

*Allergens