HAUGEN-GRUPPEN

Kolakladdkaka (1 personer)



Preparation

Rör samman vaniljsocker, kakao och vetemjöl i en bunke. Lägg farin, socker och ägg i en skål och rör tills det blivit en slät smet (använd gärna vingen i din köksmaskin). Sikta i de torra ingredienserna och rör i smöret.

Smörj en form med löstagbara kanter och strö på lite mannagryn så att den blir jämt bröad. Rör i marshmallows i smeten och slå den i formen. Rör den karamelliserade mjölken tills den blivit jämn och ringla den över kaksmeten. Rör med en sked så att mjölken blir som en virvel i kakan.

Grädda kakan direkt i ca 20 minuter, 175 grader. Tag ut kakan när den fortfarande är lite lös i mitten (inte helt rinnande) och kyl den minst 1 timme innan servering. Garnera gärna med vispad grädde och färska bär.

Produkter

vaniljsocker, gäran Törsleff´s Vanila	2 tsk
kakaopulver	5 msk
vetemjöl	2 dl
farinsocker	1 dl
strösocker	2 dl
ägg, ekologiska	3 st
smör	150g
Törseff´s Karamelliserad Mjölk	2 dl
minimarshmallows	2 dl
smör och mannagryn till brödning	

*Allergens