

Kladdkaka med mjuk whiskykola.

Den har varit inne i ugn, och är således ett riktigt gräddat bakverk. Till det yttre är den fast och det går att skära bitar av den, alltså är den perfekt att servera som fika. Men inuti är kladdkakan just kladdig, och kan därför jämföras med kaksmet. Att äta kladdkaka är alltså att äta smet på ett sofistikerat sätt.

Och desto kletigare, desto bättre. Det verkar vara kladdkakesälskarnas valspråk. Det värsta man kan göra är att låta kakan gräddas för länge. Helst ska man till och med ta ut den lite tidigare än receptet säger. Inget är en sådan besvikelse som när man tar första tuggan på en kladdkaka och den är torr.

Kladdkaka kan jämföras med den amerikanska brownien. Men faktum är att kladdkakan slår sin kusin på andra sidan Atlanten. I alla fall när det kommer till kladdighet. Kladdkaka är en roligare version av chokladkakor och en enklare version av chokladtårter. Liksom många andra bakverk går den att kombinera i det oändliga. Godis eller frukt kan blandas i smeten, och som tillbehör kan man ha olika versioner av glass eller grädde.



1H

Bakverk

Choklad

Kladdkaka med mjuk whiskykola

Ingredienser:

100 g smör
2 1/2 dl muscovadosocker
1/2 tsk vaniljpulver
2 ägg
1 1/2 dl mjöl
2/3 dl kakao
1 1/2 dl strösocker
1 1/2 dl sirap
1 1/2 dl grädde
2 msk Jack Daniel's
100 g mörk choklad
50 g smör

Gör så här:

1. Smält smöret i en kastrull. Blanda i muscovadosocker och vaniljpulver. Låt svalna.
2. Blanda sedan i äggen, ett i taget. Rör försiktigt i mjöl och kakao. Klä en springform med bakplåtspapper och ha i smeten.
3. Grädda i 175°C i cirka 20 minuter. Kakan ska fortfarande vara kladdig i mitten men kanterna ska ha stelnat. Låt kakan svalna helt.
4. Gör sedan whiskykolan. Blanda socker, sirap, grädde och whisky en tjockbottnad kastrull. Låt koka upp och koka sedan på medelvärme tills kolan når 125 °C. Då blir den fast, men ändå mjuk. Detta brukar ta 30-40 minuter, beroende på vilken kastrull du använder.
5. Har du ingen termometer, gör ett kulprov genom att droppa lite av smeten i ett glas med kallt vatten. Smeten ska gå att forma till en mjuk kula.
6. Tillsätt sedan mörk choklad och smör. Låt whiskykolan svalna något.
7. Häll sedan kolan över kladdkakan. Låt stå svalt, gärna över natten. Då går det mycket lättare att skära fina bitar. Servera som den är eller tillsammans med en stor kula vaniljglass.



Spara i lista

Jack Daniel's Old No. 7, 700ml

Systembolagsnummer: 585

329,00 kr

Jack Daniel's har en doft av vanilj, karamell och chokladkola varvas med syrad plommonkompott. Syltad ingefära och lakrits stärker intrycket. Smaken är syrlig i början, snart sötare med inslag av vanilj. En stor batalj mellan syra och sötma, smaken växer mot slutet.

Fler goda kladdkakor och efterrätter:



Kladdkaka med Amarula gräddlikör.

Vårt recept på en härligt kladdig kladdkaka smaksatt med den läckra gräddlikören Amarula!

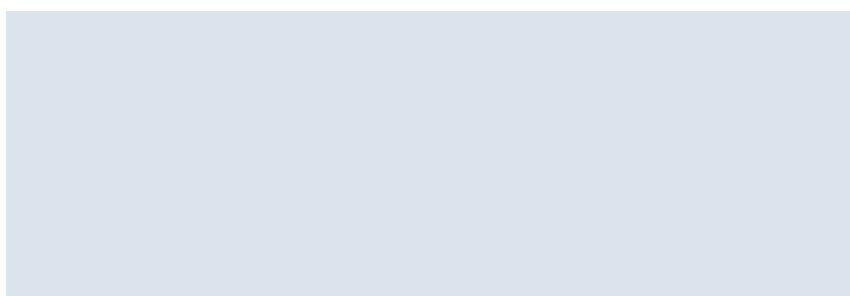
[Läs mer](#)



Kladdkaka med citron och italiensk maräng.

Här är Frida Skattbergs recept på sin ljuvliga kladdkaka som passar att bjuda på precis när som helst.

[Läs mer](#)





Maffig kladdkaka med kolatoner.

Gör en syndigt god och kladdig chokladkaka med inslag av kola.

[Läs mer](#)



Tårta med choklad, mousse och kolasås.

Bjud på Linnéas härliga kaka med choklad, mousse och kolasås.

[Läs mer](#)

Utskrift