

Kladdkaka med Amarula gräddlikör.

Denna chokladiga godbit kommer i många olika skepnader och former. Men en sak är säkert – den är alltid kladdig och smakar choklad. Prova vårt recept på en härligt kladdig kladdkaka smaksatt med den läckra gräddlikören Amarula!



8 BITAR



40 MIN

Bakverk

Kladdkaka med Amarula gräddlikör

Ingredienser:

1 dl Amarula Cream gräddlikör
250 g Anthon Berg havssalt/mandel
250 g smör
2 dl socker
4 ägg

Gör så här:

1. Vispa ägg och socker.
2. Smält chokladen över vattenbad, tillsätt smöret lite i taget. Var noga med att få bort alla smörklumpar.
3. Blanda ner Amarula Cream.
4. Blanda chokladsmeten med äggsmeten och häll i en springform.

5. Grädda i 175°C i 35-40 minuter. Låt den svalna och ställ i kylen gärna över natten.



Spara i lista

Amarula Cream, 700ml

Systembolagsnummer: 677

199,00 kr

Amarula Cream är en helt naturlig produkt som tillverkas av frukten från Marulaträdet. En enda flaska Amarula innehåller juice från 50 frukter. Amarula har en generös, smörig doft av vanilj, kola och tropisk frukt. Krämig, mycket söt smak med generösa toner av tropisk frukt, vanilj, nötter och kola.

Fler goda kladdkakor:



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](#)



Don Papas kladdkaka med romflamberad banan.

Don Papas kladdkaka serveras med bananer flamberade i rom. Även kakan innehåller mörk rom, och vi tycker att du ska avnjuta kladdkakan tillsammans med ett glas Don Papa rom.

[Läs mer](#)



Vegansk kladdkaka utan socker.

En vegansk kladdkaka utan socker, där smör är utbytt mot kokosolja och ägg mot blötlagda chiafrön. Sötman får den från naturligt söta dadlar.

[Läs mer](#)



Maffig kladdkaka med kolatoner.

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

Läs mer

Utskrift