

Annorlunda kladdkaka

Ingredienser

1 sats mandelmassa se sid 30

75 g smör

2 dl grädde

250 g choklad med hög kakaohalt, gärna 85 %

Eventuellt lite sukrin

Beskrivning

1. Kavla ut mandelmassan så att den täcker en springform på 22-24 cm.
Lägg gärna mandelmassan mellan plastfolie när du kavlar. Klä formen med mandelmassan
2. Smält smöret i en kastrull och tillsätt grädden. Koka upp och ta av kastrullen
3. Dela chokladen i små bitar och tillsätt dem i gräddsmeten
4. Blanda till en jämn smet (du kan behöva värma chokladblandningen lite)
5. Häll smeten i formen och ställ kallt för att stelna
6. Servera kakan väl kyld

