

After Eight kladdkaka

Skrivet av Helena
2014-11-08 19:35

Eftersom det var kladdkakans dag igår (jag jobbade hela dagen och var borta hela kvällen) så blev det en kladdkaka idag till efterrätt istället. Det är lika bra att det var kladdkakans dag nu i helgen då maken är borta för kladdkakor är inte hans favorit direkt.

Jag valde att göra en after eight kladdkaka idag då jag hade precis 250 gram after eight hemma.



Jag började med att smälta smör i en kastrull på svag värme och lade sen ner after eight kakor för att smälta samman med smöret. Under tiden vispas ägg och strösocker poröst.

After Eight kladdkaka

Skrivet av Helena
2014-11-08 19:35

Häll ner smör- och chokladblandningen och rör om ordentligt. Blanda samman de torra ingredienserna i en separat skål och rör ner i smeten.

Häll smeten i en smord och bröad springform - låt grädda mitt i ugnen i 15 - 18 minuter.

Stäng av värmen och ta ut kakan. Lägg after eight bitar över den varma kakan och ställ in i ugnen i ytterligare 3 - 5 minuter så att chokladen smälter. Bred ut den smälta chokladen och låt kakan därefter svalna.

Pudra över lite florsocker och servera med lättvispad grädde.

Hela receptet hittar du [här](#) !

☐ Kram Helena ☐