

## **Kladdkaka**

### Kaka

150 g smör

2 dl socker

150-200 g mörk blockchoklad

4 ägg (delade i gula/vita)

1,5 dl vetemjöl

### Glasyr

150-200 g blockchoklad (blanda gärna ljus och mörk)

2 msk smör

1. Smält choklad.
2. Rör samman smör, socker och äggulor.
3. Tillsätt den smälta chokladen och vetemjölet.
4. Vispa äggvitorna luftiga och vänd ned dem försiktigt i chokladsmeten. Det behöver inte bli väl blandat.
5. Häll smeten i en smord och bröad form och grädda i ca 175°C i 30-35 min. Kakan ska ej vara genomgräddad utan är lös i mitten. Låt svalna.
6. Smält choklad och blanda i smör. Glasera den avsvalnade kakan.