

Kladdkaka

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Kolay

~266 kcal

Açılış 2/10

Kladdkaka, kakaolu hamuru portakal kabuğuyla fırınlayarak set, ortası yoğun ve yapışkan bir İsveç keki hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Kakao
- 2 adet Yumurta
- 75 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Portakal kabuğu

Yapılış

- Fırını 175°C'ye ısıtın. Yağlı kağıtla hazırlayın.
- Yumurta ve şekeri 2 dakika çırpın. Çok fazla kabarmasın.
- Kakao, un, portakal kabuğu ve eritilmiş tereyağı ekleyin.
- Hamuru kalıba döküp yüzeyi eşit yayın.
- Keki 16 dakika pişirin, ortası nemli kalsın.
- Kladdkakayı 25 dakika soğutun, dilim keserken merkezi akmasın.

PÜF NOKTASI

Keki tam kurumadan fırından çıkarmak ortası nemli ve karakteristik yumuşaklığı korur.

SERVİS ÖNERİSİ

İlavesi edin, yanına krema ya da dondurma sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta