

Kladdkaka med kaktus- och hallonsorbet, färska jordgubbar, kiwi och physalis

4 Kock: Hans Abrahamsson TV-program: Halv åtta hos mig

En kladdkaka med färgsprakande tillbehör.

Antal portioner: 12

Färdigt på: 30 min

Kladdkaka

200 g mörk blockchoklad

200 g smör

4 st ägg

2 dl socker

2.5 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

1 dl skorpmjöl/ströbröd

Tillbehör, 4 portioner

1 dl vispgrädde (vispas och klickas på kladdkakan)

4 st kulor kaktus/limesorbet

4 st kulor hallonsorbet

12 st physalis

8 st färska jordgubbar

4 st kiwifrukt



FOTO: TV4

Tips

Receptet är från tv-programmet *Halv åtta hos mig*, och recepten därifrån är komponerade av amatörkockar. Recept.nu kan därför inte gå i god för receptet.

Dryck: Muscadel Red art nr 8308.

Gör så här

1. Sätt på ugnen på 225 grader.
2. "Smöra" och "bröa" en springform med löstagbar ring.
3. Vispa ihop socker och ägg tills det är "fluffigt"
4. Smält smör och choklad i en kastrull, till en chokladsmet.
5. Låt smeten svalna lite. Tillsätt smeten till socker och äggblandningen.
6. Blanda ihop mjöl och bakpulver och rör försiktigt ned i smeten.
7. Häll smeten i springformen. Grädda i ugn, ca 14 min.
8. Låt kakan svalna.
9. Arrangera tillbehören på en tallrik tillsammans med kladdkakan.