

Fiffis kladdkaka

En helt vanlig kladdkaka går snabbt att baka och är aldrig fel. Denna blir tung och allra godast, tycker jag, när den har svalnat och fått vila i kylan så att den är helt kall. Men det går förstås också bra att äta den ljummen.

Till en kaka (24 cm rund form)

100 g smör

2 ägg

3 dl (270 g) socker

5 msk kakao

1 ½ tsk vaniljsocker

1 krm salt

100 g glutenfritt basmjöl

Smält smöret och blanda med övriga ingredienser.

Rör bara ihop med en sked utan att vispa. Smeten blir tjock, tung och kladdig.

Smörj och bröa en rund form (cirka 24 cm i diameter) och häll i smeten. Grädda mitt i ugnen i högst 35 minuter i 175 °C utan varmluft. Kakan ska fortfarande vara kladdig i mitten, när den tas ut ur ugnen.

Låt kakan svalna i formen under en bakduk.

Servera gärna med vispgrädde när kakan är helt kall.

Jag använder Finax mjölmix (röda paket) som basmjöl. /Margareta