

Citronkladdkaka med lakrits

En rolig twist på klassisk kladdkaka! Här i en fräsch version med härlig lakrits på toppen.

+1 h **8-12 bitar**

Du behöver:

Kaka

- 2 st citroner
- 150 g smör
- 150 g vit choklad
- 1 1/2 dl socker
- 2 dl vetemjöl
- 2 st ägg

Topping

- 100 g mörk choklad
- 1 dl vispgrädde
- 30-50 g Tyrkisk Peber
- Valfritt, svart hushållsfärg

Dekoration

- Lakrits lösgodis



Gör så här!

Kaka:

1. Sätt ugnen på 175 grader. Klä en springform, 20-24 cm, med bakplåtspapper i botten och smörj in kanterna med smör.
2. Tvätta och finriv skalet av citronerna. Pressa saften ur den ena citronen.
3. Grovhacka den vita chokladen och lägg i en skål tillsammans med smöret.
4. Mikra skålen på låg temperatur i korta omgångar. Rör om tills chokladen smält och blir en slät chokladkräm.
5. Tillsätt citronskal, citronsaft, socker och mjöl i skålen med choklad. Vispa tills slätt.
6. Tillsätt ett ägg i taget och vispa slätt.
7. Häll smeten i formen och jämna till.
8. Grädda i mitten av ugnen i ca 20 minuter eller tills en provsticka kommer ut torr.
9. Låt svalna i formen.

Topping:

10. Mixa lakritsen till ett fint smul. Om du inte har en mixer kan du mortla den istället.
11. Grovhacka den mörka chokladen och lägg i en skål tillsammans med grädde.
12. Mikra skålen på låg temperatur i korta omgångar, rör om tills all choklad smält och blir en slät chokladkräm.
13. Tillsätt lakrits, och eventuell färg, rör om tills helt blandat. Smaka av och tillsätt mer lakrits om du vill.

Montering:

14. Lossa kakan från formen och lägg på ett fat.
15. Häll lakritskrämen på kakan och ställ i kylen en halvtimme.
16. Dekorera med godis! Klart!