

KLADDKAKA

Alleen de naam zorgt er al voor dat je deze populaire Zweedse taart wilt bakken, toch? Kladdkaka is een lage chocoladetaart die ergens wel iets weg heeft van een brownie. Als je 'm goed bakt (lees: vooral niet te lang) is de binnenkant namelijk nog heerlijk plakkerig. De taart is enorm populair om te serveren tijdens de *fika*, het pauzemoment in Zweden waarbij er onder het genot van koffie en gebak gezellig bijgepraat wordt.

Voor 10-12 punten

INGREDIËNTEN

Voor het beslag

300 gr suiker

50 gr cacaopoeder

¼ tl zout

180 gr boter, gesmolten

1½ tl vanille-extract (zie blz. 429)

3 eieren

160 gr bloem

Verder nodig

boter, om in te vetten

poedersuiker, om te bestuiven

cacaopoeder, om te bestuiven

1. Verwarm de oven voor op 190 °C en bekleed de bodem van een ronde springvorm met een doorsnede van 24 centimeter met bakpapier. Vet de rand van de vorm in met boter, bestuif deze met cacaopoeder en klop de overvloedige cacao uit de vorm.

2. Doe de suiker, het cacaopoeder en het zout in een kom en meng dit door elkaar. Voeg de gesmolten boter en het vanille-extract toe en meng alles met een garde. Voeg een voor een de eieren toe en roer het beslag na elk ei goed door met de garde. Meng tot slot de bloem door het beslag. Schep het in de vorm, strijk het glad en bak de taart 17-22 minuten. Het midden mag nog een klein beetje wiebelen als de taart uit de oven komt.

3. Laat de taart afkoelen op kamertemperatuur en zet 'm vervolgens minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven. Tijdens het afkoelen zal de taart ook nog iets inzakken. Je kunt de taart zowel uit de koelkast als op kamertemperatuur serveren. Direct uit de koelkast zal de kladdkaka iets steviger en meer fudge-achtig zijn. Bestuif de taart voor het serveren met poedersuiker en cacaopoeder.