



## Seg, kladdig chokladkaka

### Ingredienser:

75 g smör

2 st hela ägg

1,5 dl strösocker

1,5 dl farinsocker

0,5 dl rapsolja

2,5 dl vetemjöl

6 msk kakao

2 tsk bakpulver

2 tsk vaniljsocker

1 krm salt

75 g grovhackad blandad choklad (vit, mjölk och mörk choklad)

**Gör så här:** Ställ ugnen på 90° C och smält under tiden smöret. Smörj en form med löstagbar botten eller en valfri form som man klär med bakplåtspapper. Vispa ägg och socker poröst. Rör sedan i det smälta smöret och oljan i "äggsokret". Blanda de torra ingredienserna för sig i en bunke (mjöl, kakao, bakpulver, vaniljsocker och salt) och vänd sedan ner detta i smeten genom en sil så det inte bildas klumpar. Blanda sist i de grovhackade chokladbitarna.

Häll smeten i bakformen och grädda sedan tills den satt sig. Den är klar när den "känns stabil" på ytan men ändå kladdig i mitten. Kommer vara kladdig överallt förutom på ytan eftersom man kör på så låg temperatur. Kommer ta 1-2 timmar beroende på hur hög bakform man använder. Rymmer smeten till kanten så tar det minst 2 timmar. Eftersom man kör på så låg temperatur är risken nästan noll att kakan kommer att bli torr.

**Lycka till!**