

## Färgglad kladdkaka

Vad sägs om en härligt god och färgglad mjuk kaka till påsk? En blandning mellan kladdkaka, silviakaka och kärleksmums? Hittade den här på [Jennys Matlogg](#) och kunde inte motstå att testa. Har inte smakat den ännu, den ligger nämligen i frysen och väntar på vår fjällvecka. Men smeten och toppingen var fantastisk så jag kan tänka mig att kakan också är det! Ta ut den tidigt ur ugnen om du vill ha den riktigt kladdig.



### Färgglad kladdkaka

4 ägg  
4 dl strösocker  
1 tsk vaniljsocker  
4-5 msk kakao  
2 dl vetemjöl  
150 gram smält smör  
1 nypa med flingsalt  
Till toppingen:

50 gram smör  
1 tsk pressad citronsaft  
1 äggula  
2 1/2 dl florsocker



Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret och låt svalna något. Rör ihop ägg och socker. Blanda de torra ingredienserna för sig och rör ner i smeten, rör sist ner smöret. Vispa inte kladdkakesmet, då kan det bli för mycket luft och smeten kan bli torr. Smöra och bröa en rund form på cirka 24 cm med avtagbara kanter och häll upp smeten i den smorda formen. Ställ in i mitten på ugnen och grädda kakan i 20–25 minuter. Låt kakan sedan svalna i kylskåp i fyra timmar.

**Toppingen:** Smält smöret. Rör ihop med citronsaft, florsocker och äggula. Garneringen ska vara rätt tjock och trögflytande. Tillsätt mer florsocker om så behövs.