

Dumlekladdis med jordgubbssmak

Blev plötsligt så sugen på att göra en Dumlekladdkaka. Har gjort en variant tidigare med Dumle pepparkaka, [RECEPT HÄR](#). Nu i sommar finns Dumle jordgubb som limited edition, så den blev det den här gången. Riktigt somrig och god!





Dumlekladdis med jordgubbssmak

150 g smör

3 ägg

2 1/2 dl strösocker
3 1/2 dl vetemjöl
1 dl kakao
1 msk vaniljsocker
1 nypa flingsalt
1 stor påse Dumle (vanliga eller smak efter säsong)

Till servering

Vispad grädde
Ev. lite rivet limeskal
Jordgubbar



GÖR SÅ HÄR: Sätt ugnen på 200 grader. Klä botten på en springform (22 cm) med bakplåtspapper. Smält smöret.

Vispa ägg och socker lätt (ingen elvisp) och rör ner smöret. Blanda mjöl, kakao, vaniljsocker och flingsalt och rör ner i äggsmeten.

Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i ca 10-12 minuter. Var noga med att ta ut

den när den fortfarande är lite dallrig i mitten när du skakar formen. Då blir den så där perfekt seg i mitten.

Låt kakan svalna och ställ svalt några timmar (med fördel över natten). Ta fram och låt den bli rumstempererad innan servering, annars blir dumlen för hård.

Servera med jordgubbar och en klick grädde.

Grundreceptet kommer [härifrån](#).