

KLADDKAKA *med hasselnötstosca*

Det här är en storfavorit från bloggen. En underbar kladdkaka med toska! Det bästa är att man inte behöver ha på toscan efter halva baktiden så som det ofta är, här kör vi allt på en gång och det blir så gott!

10 bitar

Kladdkaka

150 g smör

2 dl strösocker

1 dl kakao

2 ägg

2 dl vetemjöl

Hasselnötstosca

75 g smör

0,75 dl strösocker

1 msk ljus sirap

1 msk vetemjöl

1 msk mjölk

175 g hasselnötter

1. Sätt ugnen på 175 grader. Kläm fast ett bakplåtspapper i botten på en springform på ca 20 cm i diameter, smörj kanterna med smör och pudra med kakao.
2. Smält smöret i en kastrull. Rör i sockret och kakao. Knäck i ett ägg i taget och avsluta med att röra ner mjölet. Häll smeten i formen.
3. Blanda alla ingredienser till toscan utom hasselnötterna i en kastrull. Låt koka upp och sjud 1 minut.
4. Hacka hasselnötterna grovt och rör ner i toscasmeten.
5. Fördela toscan över smeten. Grädda i nedre delen av ugnen 25–30 minuter. Skaka försiktigt på formen i ugnen, mitten ska dallra lite lätt, då är kakan klar.
6. Låt kakan vila 10 minuter i formen innan du lägger över den på ett fat.