Zoet

ZWEEDSE KLADDKAKA

INGREDIËNTEN

Springvorm van 22 cm

- 150 gr roomboter
- 3 eieren
- 275 gr suiker
- 105 gr bloem
- 50 gr cacaopoeder + 1 el
- 1 zakje vanillesuiker
- Snuf zout
- Poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Vet een springvorm goed in met een beetje roomboter en bestrooi met cacaopoeder. Zorg dat de hele binnekant van de springvorm hiermee bedekt is.
3. Smelt de boter in een pannetje of op een lage stand in de magnetron (doe dit dan in etappes).
4. Doe de eieren samen met de suiker in een kom en meng dit met een garde door elkaar.
5. Roer de gesmolten boter door het ei-suiker-mengsel.
6. Doe in een andere kom de bloem met het zout en cacaopoeder en meng dit door elkaar.
7. Voeg het bloem-mengsel nu toe aan het ei-mengsel en roer dit goed door elkaar.
8. Giet het beslag nu in de springvorm en maak het glad.
9. Bak het voor ongeveer 20 minuten in de oven. (Hoe kleiner de springvorm, hoe langer de oventijd).
10. Als je de cake uit de oven haalt zal deze nog wat zacht zijn, maar de bovenkant moet droog zijn.
11. Laat de cake nu afkoelen voor je de ring van de springvorm verwijderd.
12. Zeef nu een laagje poedersuiker over de cake.
13. Serveer er eventueel wat vers opgeklopte slagroom bij.