

2013-10-23 17:07 CEST

Extra kladdig kladdkaka i helgen med rårörd hallonsylt? Här är receptet.

Kladdkaka full med choklad och extra kladdig!

Ingredienser: 200 gr smör, 200 gr mörk choklad, 4 st ägg, 2 dl socker, 1 dl mjöl, 1 1/2 tsk bakpulver

Gör så här: Smöra och bröa en springform. Smält smör och choklad. Vispa ägg och socker poröst. Vänd i chokladen och smöret i ägg- och sockerblandningen. Blanda mjöl och bakpulver. Lägg i de torra ingredienserna och rör om.

Grädda i 140°C i 20 minuter. Servera kakan med vispad grädde och rårörd hallonsylt.

Mitt tips är att göra den dagen innan den skall serveras./Camilla på Egnahemsbolaget

Rårörd hallonsylt: Värm frysta hallon och rör ner socker. Smaka av med socker till du fått önskad smak på sylten.

[Egnahemsbolaget \(Göteborgs Egnahems AB\)](#)

Sedan 1933 har Egnahemsbolaget arbetat för att förverkliga drömmen om ett eget hus eller bostadsrätt för fler göteborgare. Vi har ett särskilt ansvar för var och vad vi bygger – och för vem. Därför erbjuder vi nybyggda, prisvärda och trivsamma bostäder runt om i hela Göteborg, med fokus på områden som domineras av hyresrätter. På så sätt ger vi göteborgarna möjlighet att äga sitt

boende i den stadsdel de trivs bäst. Samtidigt bygger vi ett hållbart samhälle i Göteborg.

Egnahemsbolaget ingår i [Framtidenkoncernen](#) (öppnar nytt fönster), som är en del av Göteborgs Stad.

Kontaktpersoner



Annika Mayer

Presskontakt

Kommunikationsansvarig

Press och kommunikation

annika.mayer@egnahemsbolaget.se

031-7077010

+46707768917