

# MUD CAKE med FUDGEGLASYR

Mud Cake har sina rötter i trakterna kring Mississippifloden och finns i en mängd olika varianter. Det är ofta en slags kladdkaka med en svampigare, eller "muddigare" karaktär och konsistens. I det här receptet får kakan en glasyr av godaste choklad och till alltsammans kan man servera vispgräde eller varför inte vaniljglass.

Blir c:a 10-12 goda bitar

## Ingredienser kaka:

- 4 ägg
- 2 dl socker
- 2 1/2 dl mjöl
- 1 tsk bakpulver
- 200 g mörk blockchoklad 70%
- 200 g smör



## Ingredienser glasyr:

- 1,5 dl grädde
- 0,5 dl mjölk
- 0,5 dl ljus sirap
- 200 g mörk blockchoklad 70%

## Tillagning:

Sätt ugnen på 225 grader och smöra och bröa en form med avtagbar kant. Vispa äggen och sockret poröst med en elvisp. Blanda mjölet med bakpulveret och rör sedan ner det i smeten.

Smält smöret och chokladen i en kastrull på svag värme. Det ska inte koka utan smälta sakta. Rör om så det inte bränner fast. Blanda sedan ner chokladröran i smeten.

Häll i smeten och grädda i 15 min. Kakan ska vara rejält kladdig så ha den inte inne för länge! Den behöver svalna rejält innan den äts då den sätter sig lite och blir mer "muddig". Låt kakan svalna.

Koka upp grädde, mjölk och den ljusa sirapen. Låt svalna några grader.

Finhacka 200 gr mörk choklad och rör ner i grädden tills chokladen smält.

Bred på kakan, häll först på hälften och låt glasyren stelna något. Häll sedan på resten, annars riskerar du att allt bara rinner av och det blir ett enda kladd. Kyl tills glasyren stelnat.

