



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KLADDKAKA

- 150 gram tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı un
- 1 paket vanilin veya 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 tutam tuz

Öncelikle fırınınızı 175 dereceye ayarlayın.

Tereyağını bir tencerede kısık ateşte eritin ve ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Bir karıştırma kabında yumurtaları ve şekerini beyazlaşana kadar iyice çırpın.

Kakao, un, vanilin ve tuzu ekleyerek spatula yardımıyla karışıma yavaşça yedirin.

Eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın.

Yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş kek kalıbına dökün.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 20-25 dakika kadar pişirin.

Kekin içinin hafif akışkan kalması gerektiği için fazla pişirmemeye dikkat edin.

Kek soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpebilir veya vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.

Not: İsveç dilinde "kladd" yapışkan, "kaka" ise kek anlamına gelir.

