

# PERFEKT VEGANSK KLADDKAKA PÅ KIKÄRTSSPAD

## INGREDIENSER

- 150 g mjölkfritt margarin
- 1 dl bönvatten (vätskan i en tetra/konservburk med kikärter)
- 3 dl strösocker
- 2 dl vetemjöl
- 1 nypa salt
- 1 dl kakao

## GARNERING

Hallon och vegansk grädde

## GÖR SÅHÄR



1. Värm ugnen till 200°C.
2. Smörj och bröa formen
3. Smält margarin i en kastrull och häll ner bönvattnet när du tagit kastrullen från plattan.
4. Rör ner strösocker, vetemjöl, salt och kakao.
5. Häll ner smeten i formen och grädda i mitten av ugnen.

För en form på 22-24 cm gräddas kakan i 20 minuter, för en form på 18-20 cm form gräddas kladdkakan i 25 minuter.

Serveras ljummen eller kyld.



## ÖVRIGA TIPS!

Perfekt vegansk vispgrädde!

Alpro har en bra vispbar sojagrädde – men för att lyckas med den behöver du ha i några droppar färsk citronjuice och vispa med en elvisp eller mixerstav.

Oatly har en fantastisk vispbar havregräde helt utan palmolja som du kan lätt vispa för hand.

## GODA VARIATIONER PÅ KLADDKAKA

- Salt kladdkaka! Strö över en nypa flingsalt över kladdkakan precis när den kommit ut ur ugnen. Saltet lyfter chokladsmaken och ger en riktigt "vuxen" touch
- Stark kladdkaka! Hacka ner lite färsk chili i smeten innan du gräddar den. Färsk chili ger både styrka men också en lätt fruktighet som funkar hur bra som helst
- Hallonkladdkaka! Köp färska eller frysta hallon och tryck ner några stycken i smeten när du lagt ner den i formen så de bäddas in i kakan. Hur gott som helst! Samma grej kan göras med blåbär, apelsinklyftor och jordgubbar för otroligt gott resultat
- Kola och nötkladdkaka. Gör en egen kolasås (här har Mattias ett bra!) och ringla över smeten, och tryck därefter ner lätt rostade valnötter i smeten och grädda sen. Eller ringla bara över kolasåsen när kakan är klar!