

Annas kladdkaka



150 g veg. margarin
2 dl socker
200 g mörk choklad
2 tsk vaniljsocker
1,5 dl sojagrädde
2 dl vetemjöl
ev. nötter - tex valnötter el. hasselnötter



Smält margarinet och blanda det med sockret.
Blanda därefter i grädde, mjöl och vaniljsocker.
Smält chokladen och vänd ner den i smeten. Hacka
och blanda i eventuella nötter. Rör till jämn smet.
(Förutom nöterna då.)

Smöra och bröa en form - gärna med avtagbara
kanter och ca 25 cm i diameter - som du håller
smeten i, såklart. Grädda i ca 20 minuter på 175
grader.

Ställ in i frysen/kylen för att stelna.

Garnera med bär, frukt och/eller nötter. Physalis
eller jordgubbar passar fint till. Servera gärna med
vispad grädde.

