

Kladdkaka med potatis

8 portioner 45 minuter

Ingredienser

4 kokta potatisar (mjöliga)

100g smör

2 ägg

1dl socker

1,5msk vaniljsocker

1dl kakao

2 nypor salt

Gör så här

Mosa potatisarna noga, använd elvisp vid behov. Alla klumpar ska försvinna. Vispa därefter i rumsvarmt smör.

Tillsätt övriga ingredienser och fördela smeten i en smörad springform.

Baka kakan i ugnen, på 180 grader i cirka 30 minuter. Ställ kakan i kylskåp direkt efter och låt stå tills den svalnat. Skär då upp i bitar och servera med vispad grädde och färska bär.

