
Remons potatiskladdkaka

Ingredienser för 8 personer

- 3 ägg
- 150 g mat- och baksmör
- 3 dl strösocker
- 2 dl vetemjöl
- 1 dl kokt potatis
- 1 dl kakao
- 1 msk vaniljsocker
- 1 krm fint salt

Tillagning

1. Klä botten av en form, cirka 22 cm i diameter, med bakplåtspapper.
2. Smält smöret.
3. Vispa ihop ägg och socker lätt och rör ner smöret.
4. Blanda potatis, mjöl, kakao, vaniljsocker och salt och rör ner i äggsmeten.
5. Häll smeten i formen och grädda kakan i nedre delen av ugnen i 175 grader i cirka 12 minuter. Lossa kakan från formen och njut den nygräddad och varm tillsammans med lättvispad grädde eller glass, eller förvara den i rumstemperatur eller i kylan tills den ska serveras.