



Zack Aujalay från Enskede bakar Sveriges godaste kladdkaka

En fjortonåring från Enskede i Stockholm är årets vinnare av Kladdkakeracet, Arlas tävling där barn mellan 10 och 14 år gör upp om vem som bakar Sveriges godaste kladdkaka. Zack Aujalay, som vann den rafflande finalen med sin *Kladdkaka med brynt smör och flingsalt*, blev den tionde vinnaren av den prestigefulla tävlingen som gick av stapeln idag på Bak- & Chokladfestivalen på Stockholmsmässan i Älvsjö.

Kladdkaka är ett av de mest omtyckta bakverken i Sverige och det mest eftersökta receptet på arla.se. Kladdkakeracet vänder sig till barn och unga för att sprida bakglädje och uppmuntra till nya spännande kladdkakercept, och årets jubileumsupplaga av tävlingen har slagit alla rekord i antal anmälningar. Över 200 recept har skickats in, en ökning med 20 % jämfört med förra året.

Av alla bidrag valdes sex finalister ut för att baka sina kladdkakor inför stor publik på Bak- & Chokladfestivalen i Stockholm. Där provsmakades och bedömdes kladdkakorna av en jury bestående av representanter från Arla, Bak- & Chokladfestivalen, förra årets Kladdkakeracetvinnare Amy Allegrini Hobson samt Årets Konditor 2015 Anders Oskarsson. Efter noggrann överläggning stod till sist Zack Aujalay från Enskede som vinnare av Kladdkakeracet 2015.



– Det känns helt överkligt att vinna och höra juryns motivering. Jag hade verkligen ingen aning om det skulle räcka hela vägen. Jag har bakat sedan jag var liten och det här gav ju mersmak. Nu ska jag fira med familjen, säger Zack Aujalay, vinnare i Arlas tävling Kladdkakeracet 2015.

Zack Aujalays *Kladdkaka med brynt smör och flingsalt* vann med motiveringen: "Less is more! Med en klar och tydlig tanke överfört i smak där toner av kraftfull nötig smak lyfter chokladen."

– Kreativiteten har fullkomligt flödat i årets tävling och Zacks kladdkaka hade verkligen det lilla extra. Den nötiga smaken av brynt smör i perfekt kombination med flingsalt förhöjer verkligen ett klassiskt recept. Förra året såg vi trenden "gott plus gott är jättegott", men nu ser vi något riktigt enkelt utfört till perfektion. Den är helt enkelt Sveriges godaste kladdkaka, säger Catarina Molin Österlund, projektledare för Kladdkakeracet.

Zack Aujalay, vinnare i Kladdkakeracet 2015, får en spännande dag hos Magnus Johansson Bageri & Konditori i Stockholm och en plats i juryn under nästa års tävling. Samtliga finalrecept blir publicerade på arla.se och dessutom får finalisterna boken *Lyckas med choklad* av Magnus Johansson, ett diplom, en pokal samt tävlingskläder i form av Bak- & Chokladfestivalrock, förkläde och mössa.

Linnéa Nygren från Saltsjö-Boo i Stockholm med sin *Kladdkaka med pecannötter, marshmallows och salt kolasås* tog hem *Folkets Röst* i år, kategorin där publiken och besökarna på Bak- & Chokladfestivalen får rösta fram sin favorit.

- På andraplats i Kladdkakeracet 2015 kom Linnéa Nygren från Saltsjö-Boo i Stockholm med sin *Kladdkaka med pecannötter, marshmallows och salt kolasås*
- På tredjeplats i Kladdkakeracet 2015 kom Amanda Liljeqvist Zebeda, 14 år från Viskafors i Västergötland med sin *Chokladkladdkaka med chokladmaräng*
- På delad fjärdeplats i Kladdkakeracet 2015 kom Aline Timan, 12 år från Sundsvall med *Kanelkladdkaka med äpple och polkagrisgrädde*; Hanna Stöt, 13 år från Mora med *Kladdkaka med kokosgömma* och Lovisa och Tilde Regnstrand Nydal, 10 och 14 år från Motala med *Kladdkaka med Daim, Nutella och Oreo-kakor*

Det vinnande receptet:

Kladdkaka med brynt smör och flingsalt av Zack Aujalay

10 bitar

125 g Arla© Svenskt Smör

3 dl strösocker
1 ½ tsk vaniljsocker
4 msk kakao
½ tsk flingsalt
1 ½ dl vetemjöl
2 ägg

Hallongrädde:
3 dl Arla® vispgrädde
225 g hallon
1 dl florsocker

ev hallon som topping

Sätt ugnen på 150°. Bryn smöret, låt svalna något. Smörj en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Rör ner övriga ingredienser till kakan i det brynta smöret. Rör till en jämn smet. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen ca 25 min. Låt svalna. Vispa grädden löst. Värm hallon och florsocker 1-2 min i mikro och mosa ihop. Sila bort kärnorna. Vänd försiktigt ner hallonpurén i grädden. Servera med hallongrädden och ev mer hallon.

För mer information om Kladdkakeracet och recept besök: www.arla.se/evenemang/kampanjer-och-tavlingar/kladdkakeracet/

För mer information kontakta:

Catarina Molin Österlund, ansvarig recept & matinspiration på Arla
Tel: 08-789 55 72, 073-409 55 72
E-post: catarina.molin.osterlund@arlafoods.com

För praktiska frågor, recept, högupplösta bilder etc. kontakta:

Matilda Danielsson, Presskontakt, Prat PR
Tel: 073-646 30 95
E-post: matilda.danielsson@prat.se

Om Arla

Arla Foods är ett internationellt mejeriföretag och en kooperativ förening som ägs av 12 700 mjölkbönder från Sverige, Danmark, Tyskland, Storbritannien, Belgien, Luxemburg och Nederländerna. Arla Foods är en av de starkaste aktörerna i den internationella mejerivärlden med ett brett sortiment av mejeriprodukter av högsta kvalitet. Arla är också världens största producent av ekologiska mejeriprodukter.