



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

CHOKOLADESKUM

INGREDIENSER:

- 100 g mørk chokolade (fx Toms 57 % mørk*)
- 2 bægre pasteuriserede æggeblommer
- 3 spsk. sukker
- 1 tsk. vaniljesukker eller kornene fra ½ vaniljestang
- 4 bægre pasteuriserede æggehvider
- 1 knivspids salt

* Kan indeholde spor af mælk

I næsten al mørk chokolade, som man køber i supermarkederne, kan der forekomme spor af mælk. Mange mælkeallergikere har ikke nogen problemer med det, men er dit barn meget allergisk, er det nødvendigt også at holde sig fra spor af mælk. Chokolade uden mælk (og også uden spor af nødder) kan købes på www.allergikost.com eller i Helsekosten. Fx mærket ORGANIC fra Plamil Organics.



SÅDAN GØR DU:

Smelt chokoladen over vandbad og stil den til side så den kan køle lidt af.

Pisk æggeblommer, sukker og vanilje lyst og skummende.

Pisk æggehviderne stive med salt.

Rør den let afkølede chokolade i æggeblommehmassen.

Rør 3 spsk. æggehvide i chokoladeblandingen. Vend forsigtigt resten af æggehviderne i.

Skal du bruge det som chokolademousse, fyldes skummet i glas og sættes på køl i 2-3 timer.

Ellers sættes skålen i køleskabet indtil lagkagen skal lægges sammen.