



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

www.maelkeallergi.dk

CHOKOLADECREME MED ANANAS

INGREDIENSER:

(1 portion = 1 lag i alm. lagkage)

60 g mørk chokolade uden mælk

40 g sukker

2 pasteuriserede æggeblommer

1,5 pasteuriserede æggehvider

1 dl Erlet eller andet alternativ til piskefløde

½ dl ananassaft eller saft fra en appelsin



SÅDAN GØR DU:

Smelt chokoladen over vandbad og afkøl den lidt.

Pisk æggeblommer med sukker og rør den afkølede chokolade i æggemassen.

Tilsæt ananas- eller appelsinsaft.

Pisk Erlet til skum og vend det i.

Pisk til sidst æggehviderne og vend det forsigtigt i.