



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

www.maelkeallergi.dk

LAGKAGEBUNDE MED ELLER UDEN KAKAO

INGREDIENSER:

(Til almindelig portion, rund form, tre bunde)

Med kakao:

4 æg

1,5 dl sukker

$\frac{3}{4}$ dl hvedemel

$\frac{3}{4}$ dl kartoffelmel

$\frac{1}{2}$ dl kakao

1 stor tsk. bagepulver

Lys lagkagebund:

Der bruges 1 dl hvedemel og 1 dl kartoffelmel, når kakao undlades.



SÅDAN GØR DU:

Tænd ovnen på 200 grader.

Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps.

Bland bagepulver, mel, kartoffelmel og evt. kakao i en skål og sigt det i æggemassen. Vend melet forsigtigt i.

Dejen hældes i en smurt springform drysset med mel (ca. 22 cm i diameter). Husk tip med bagepapir klippet ud, så det lige passer til bunden!

Bages på rist midt i forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 25-30 min. Dæk folie over, hvis kagen bliver for mørk inden den er bagt. Hold godt øje med den.

Afkøl kagen let i formen, skær med en kniv rundt i kanten, inden ringen fjernes. Vend kagen ud på en bagerist og lad den afkøle. Flæk den med en skarp tyndbladet kniv i 3 bunde.