



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

www.maelkeallergi.dk

VANILJECREME MED MANGO

INGREDIENSER:

(1 portion = 1 lag i alm. lagkage)

2 pasteuriserede æggeblommer

2 spsk. sukker

1,5 spsk. maizena majsstivelse

2 dl havredrik, risdrik eller lign.

1 tsk. vaniljesukker

1 dl Erlet eller andet alternativ til piskefløde

En moden mango



SÅDAN GØR DU:

Æggeblommer, sukker og majsstivelse piskes sammen i en gryde.

Havredrik, risdrik eller lign. tilsættes lidt efter lidt, mens massen bringes i kog. Hold lidt tilbage, indtil cremen har kogt godt.

Til sidst tilsættes det sidste havredrik, risdrik eller lign., indtil cremen har en fin konsistens.

Smag til med vaniljesukker. Cremen afkøles i køleskab.

Pisk Erlet til skum og vend det i vaniljecremen. Så er cremen klar til lagkagen. Mango stykker lægges ovenpå.

Tip: Appelsinmarmelade kan blandes i cremen, hvis den mangler smag.