



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Genveje til en glad hverdag fra mor til mor

HINDBÆRCREME TIL LAGKAGE

INGREDIENSER:

(Til en stor lagkage)

- 300 g frosne hindbær
- 2 spsk. sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 2 dl soja yoghurt neutral (fx Alpro)
- 3 blade husblas
- 4 dl mælkefri piskefløde



SÅDAN GØR DU:

Bær kommes i gryde og dækkes næsten med vand. Bringes i kog og koger ca. 1 min. Vand hældes fra – hæld lidt op i en skål for sig. Sukker og vaniljesukker røres i.

Husblas lægges i koldt vand i 5-10 min. Tages op og klemmes let fri for vand. Lægges i vandet fra bærene og røres ud. Smelter husblasen ikke helt, så kom den over vandbad et øjeblik. Hældes derefter forsigtigt i bærmassen, mens der røres godt. Stilles til afkøling.

Kom yoghurt i bærmassen og rør rundt.

Pisk mælkefri fløde til skum og vend det sammen med bærmassen. Stilles på køl ½ time inden den lægges på lagkagen.