



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Genveje til en glad hverdag fra mor til mor

LYS CREME TIL LAGKAGE

INGREDIENSER:

(Til en stor lagkage)

- 4 æggeblommer
- 4 spsk. sukker
- 4 spsk. Maizena majsstivelse
- 3-4 dl risdrik eller lign.
- Lidt vaniljesukker
- 4 dl mælkefri piskefløde



SÅDAN GØR DU:

Æggeblommer, sukker og majsstivelse piskes sammen i en gryde.

Risdrik eller lign. tilsættes lidt efter lidt, mens massen bringes i kog. Hold lidt tilbage indtil cremen har kogt godt. Koges indtil cremen har en fin konsistens.

Smag til med vaniljesukker. Cremen afkøles i køleskab.

Pisk mælkefri fløde til skum og vend det i cremen. Stilles evt. på køl ½ time inden den lægges på lagkagen.

Skær fx friske jordbær eller anden frugt og læg oven på cremen.