

UHYGGELIG GLUTENFRI LAGKAGE

Med mælkefri chokolademousse

INGREDIENSER:

3 æg
3 tsk. bagepulver
1 kop (alm kaffekop) sukker
(ca. 1,5 dl)
1 kop kartoffelmel

Chokolademousse

INGREDIENSER:

6 pasteuriserede æggehvider
30 g sukker
150 g god mørk mælkefri
chokolade, gerne 70 %

SÅDAN GØR DU:

Pisk æggehvider og sukker stift.

Smelt chokoladen over vandbad.

Kom 1/4 af æggemassen op i en skål og vend forsigtigt chokoladen i.

Til sidst vendes resten af æggehviden op i chokoladen.

Stilles på køl inden brug.

SÅDAN GØR DU:

Del æggene og pisk hviderne stive.

Tilsæt sukkeret og pisk det yderligere.

Kom blommerne i lidt efter lidt, mens der stadig piskes, og til sidst også kartoffelmel og bagepulver.

Vendes ud i en form og bages ved 180 grader i ca. 30 minutter.

Tilbered chokolademousse.

Flæk kagen i 3 dele og læg mousse og friske bær i mellem lagene. Kagen pyntes uhyggeligt med fondant.

