



Ingredienser

3 æg
250 g sukker
250 g mel
1 spsk. bagepulver
1 tsk. vanillesukker
50 g hakket chokolade
350 g ananas i terninger

Pynt: Flormelis

Tilbehør: Creme fraiche

Beskrivelse

Pisk æg og sukker til en luftig masse og vend de øvrige ingredienser i. Hæld dejen i 2 tærteform (25 cm i diameter) og bag kagerne ved 180 grader varmluft i ca. 30 minutter. Sigt flormelis over kagen ved servering og server creme fraiche til.