

Lagkage med kakaoskum og blåbær

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Pisk æg og sukker luftigt. Bland mel, kakao og bagepulver og vend det i æggemassen. Kom dejen i en smurt 22 cm springform, bag den ved 175 grader i 40 minutter og lad den køle af.

Pisk fløden stiv med sukker og kakao og flæk kagen. Læg de to kagebunde sammen med halvdelen af cremen i mellem, fordel resten af cremen over kagen. Pynt med blåbær og frysetørrede hindbær.

Ingredienser

3 æg
150 g sukker
75 g mel
1 spsk. kakao
1 tsk. bagepulver

Kakaocreme:

2½ dl piskefløde
3 spsk. sukker
3 spsk. kakao

Pynt:

100 g blåbær
frysetørrede hindbær