



Gluten- og laktosefri jordbærkage

GLUTENFRI BUND

150g mandler
250g rørsukker
200g plantemargarine
3 æg
70 g fuldkornsrisemel (urtekram)
100g mørk chokolade 60-70%

GLUTENFRI OG LAKTOSEFRI KAGECREME

2 æggeblommer
2 spsk sukker
Korn fra 1 vaniljestang
4 tsk maizena med top
2 dl mandelmælk
¼ ltr. laktosefri fløde

PYNT

Jordbær

GLUTENFRI BUND

Mandlerne hakkes så fint som muligt i en minihakker
De hakkede mandler blandes godt sammen med rørsukkeret i en skål med elpisker
Plantemargarine og æg tilsættes og røres godt sammen så æggene bliver lidt luftige
Rismelet vendes forsigtigt i.

Dejen kommes op i en smurt tærteform og bages på midterste rille i ovnen på 180 °C i 45 minutter. Hold godt øje med den da alle ovne bager forskelligt. Når du stikker ned i midten med en strikkepind og der ikke længere hænger kagemasse ved, er den færdig.

Kagen stilles til afkøling.

Smelt chokoladen over vandbad. Pas på ikke at brænde chokoladen på. Chokoladen hældes over kagen og fordeles i et jævnt lag. Lad chokoladen størkne.

GLUTENFRI OG LAKTOSEFRI KAGECREME

Vaniljestangen flækkes på langs og kornene skrubes ud. Vaniljekornene mases sammen med noget af sukkeret for at skille vaniljekornene ad. Vaniljesukkeret, resten af sukkeret, æggeblommer, maizena og mandelmælk kommes op i en gryde og røres sammen mens massen er kold.

Når massen er ensartet tændes for varmen.

Kog kagecremen op indtil den tykner og begynder at koge under konstant omrøring. Når cremen er tyknet hældes den op i en dyb tallerken og et stykke film lægges over. Det er vigtigt at filmen lægges helt ned på cremen sådan at cremen ikke kan danne kondens og danne skind.

Cremen afkøles helt.

Pisk den laktosefri fløde medium tyk. Kom herefter den helt kolde kagecreme op i fløden og pisk videre indtil kagecremen er helt homogen.

Kagecremen kommes op på kagebunden og fordeles. Kagen pyntes med jordbær og evt. et drys chokolade på toppen.

Tip: bunden og creme kan laves dagen i forvejen. Opbevar dem begge i køleskabet og vent med at samle kagen til den skal serveres.