

Mor Lizzi's opskrifter.

Kiksekage.

Ingredienser:

1 pakke firkantede vanillekiks,
225 g. palmin,
3 hele æg (HUSK at bruge pasteuriserede æg),
225 g. flormelis,
125 g. kakao.

Fremgangsmåde:

Smelt palminen ved lav varme. Tag den af varmen og lad den afkøle en smule.
Pisk æggene let sammen med flormelis. Tilsæt kakao. Rør så den smeltede palmin i.
Røres til den er blank og cremet.

Beklæd en sandkageform (ca. 1 1/2 l.) med bage papir.

Læg først et lag kakaomasse, så et lag kiks. Fortsæt lagvis til alt er brugt. Slut af med kakao masse.

Stilles koldt i køleskabet til den er stivnet.

