

Tvebakkekage

Er skabet fyldt med tvebakker, som I ikke ved hvad I skal bruge til? Her får I nu opskriften på den nemmeste kage, som sælger hver gang. Top den op med flødeskum og forskellig frugt - Uhmmmmm lækkert!

Ingredienser:

3 æg
250 gram sukker ca. 3 dl
120 gram knuste tvebakker
ca. 16 stk.

1. Pisk æg og sukker til en tyk æggesnaps og tilsæt de knuste tvebakker.
2. Kom dejen i en springform eller bradepande beklædt med bagepapir. Brug muffinsforme hvis det skal være portionsanretninger.
3. Kagen bages ved 180 grader i ca. 30 min. til den er jævn gylde. Kortere tid hvis de laves i muffins forme. Lad kagen køle af.

Kagen kan pyntes og laves på mange forskellige måder. Min favorit er vaniljeflødeskum fordelt på bunden. Oven på lægges forskelligt skåret frugt og evt. lidt knust pålægschokolade.

Har I en frugtmousse, frugtgrød eller kompot til overs fra aftensmaden kan det også fordeles på kagen eller røres i flødeskummen.

Nutella-flødeskum toppet med banan er også en lækker mundfuld.

Velbekomme



Aalborg
Kommune

