

## Islandsk lagkage

Pisk 4 æggevider med 140 g kokosmel. En springform fores med bagepapir, og heri bager dejen ved svag varme, 150 grader, til den er let og høj – ca. 3-4 cm. De 4 æggeblommer røres med 60 g florsukker, 100 g blødt smør og heri 100 g smeltet chokolade. Denne chokoladecreme hældes afsvalet over kagen og ovenpå et let lag flødeskum. Nogle flækker kagen og kommer så chokoladecreme og flødeskum imellem.