HAUGEN-GRUPPEN

Vulkankaka Med Karamellava & Frukt (8 personer)



Preparation

Vispa ägg och socker fluffigt. Smält choklad och smör i ett vattenbad och rör till en slät sås.

Rör ner den kondenserade mjölken i äggsmeten, sikta i mjölet och avsluta med att röra i choklad- och smörblandningen. Ställ bunken i kylen så smeten stabiliserar sig.

Smörj värmetåliga portionsformar med smör och bröda dem med strösocker. Häll smeten i formarna och ställ in dem i frysen, minst 1 timme.

Strax innan servering så ta formarna direkt från frysen och ställ dom i 200 grader varm ugn. Små formar i 10-12 minuter, lite större formar i 12-14 minuter. Vänd sedan formarna upp och ner på en tallrik, servera med glass och frukt.

Produkter

ägg	6 st
strösocker	1 dl
mörk choklad, 70%	200g
smör	200g
Kondenserad Mjölk 397g *(Mjölk)	2 dl
vetemjöl special	1,5 dl
glass och valfri frukt	

**Allergens*