HAUGEN-GRUPPEN

Delicious Peanutbutter Lava Cake (10 personer)



Preparation

Vispa äggen kraftigt med elvisp i 5 minuter tills de blir fluffiga och vita. Tillsätt sockret och vispa ytterligare några minuter.

Tillsätt det rumstempererade jordnötssmöret i omgångar under omrörning, blanda väl.

Häll smeten i en smord form, ca 24 cm i diameter, med löstagbar kant.

Grädda kakan i ugnens mitt i ca 25 minuter på 175 grader eller tills smeten har stannat. Låt svalna!

Servera gärna med lösvispad grädde, rårörda hallon och dárbo svarta körsbär till. (235 081).

Tokgott och glutenfri dessutom!

Produkter

ägg	6 st
socker	3 dl
Jordnötssmör Crunchy EKO/KRAV *(Jordnötter ,kan inneholde spor av Cashewnöt,Hasselnöt,Mandel,Sesamfrön)	225g
smör för formen	

**Allergens*