

LAGKAGE MED MOUSSE OG BROWNIEBUND

2 æg
3 dl sukker
Lidt vanilje
Lidt salt
1½ dl mel (eller 1 dl mel og 1 dl kokosmel)
1 dl kakao
150 g smeltet smør

400 g bær efter eget valg
Sukker (afhænger af bærrene)
Vanilje
5 blad husblas
½ l piskefløde

Pisk æg, sukker, vanilje og salt. Vend mel, kakao og smeltet smør i. Kom dejen i en springform (ca. 22 cm) – kom bagepapir i bunden og smør siderne. Bag kagen ved 200° (alm. ovn) i 20 min.

Udblød husblassen i koldt vand. Kog bærrene med sukker og vanilje til sukkeret er smeltet. Blend bærrene (kan også sies, hvis man ikke vil have kerner med) og kom dem tilbage i gryden. Pisk fløden til let skum. Smelt husblassen i de varme/lune bær. Tilsæt lidt af fløden til bærrene. Vend bærrene op i resten af fløden og bland til en ensartet masse. Hæld moussen over den kolde browniebund. Lad kagen sætte sig i køleskabet (kan også fryses)

