

Karolines Kiksekage	
Ingredienser	Fremgangsmåde
250 g palmin 100 g chokolade 3 æg (past.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Smelt palminen ved svag varme 4. Smelt chokoladen i vandbad 5. For franskbrødsformen med bagepapir 6. Rør ét æg ad gangen i chokoladen. Rør nu palminen i lidt ad gangen. 7. Hæld først et lag chokomasse i formen og herefter et lag kiks – gentages og afsluttes med chokomasse. 8. Stilles i køleskab – skal serveres helt kold
Redskaber	
Franskbrødsform Firkantede kiks	

Birte Kjærs