

Rødbedechokoladekage

Ingredienser:

4 æg (evt. 3 store)

150 gr sukrin gold

200 gr fintrevet rå rødbeder (hvis der er meget væde hældes lidt fra, men normalt tager jeg alt med)

150 gr smeltet smør

100 gr mandelmel

½ - 1 tsk vanilje paste (jeg bruger dr. Oetker)



1 tsk bagepulver

Ca. 5 spsk. Kakao

100 gr hakket mørk 86% chokolade (bruger marabou)



Sådan gør du:

Pisk æg og sukker luftig. Tilsæt resten undtagen smøret. Til sidst røres det smeltede smør i lidt af gangen. Kommes i en form med bagepapir på str. Med en halv bradepande, eller en alm grill foliebakke.

Ca. 40-45 min. ved 170 gr. Midten af ovnen.

Når kagen er afkølet har jeg pyntet med morkamouse fra madbanditten. <https://www.madbanditten.dk/morkamouse/>

Chocolat chip cookies

Indredienser:

1 Æg

100 gr peanuts

Halv plade hakket 86 % chokolade, evt marabou

50 gr smeltet smør

150 gr mandelmel

1,5 dl sukrin gold

½ tsk vanilje paste evt dr. Oetker



1 tsk bagepulver

Sådan gør du:

Pisk æg og sukker luftig. Bagefter tilsættes resten og røres rundt med en ske.

Giver ca 15 stk.

Ca. 15 min. Ved 180 gr. Alm ovn i midten



Chokoladeroulade

Selve bunden på rouladen er lavet af : <https://www.madbanditten.dk/chokoladeroulade/>

FylDET er lavet af: <https://www.madbanditten.dk/mokkamousse/>

Pyntet er flødeskum tilsat lidt kakao, ristet hasselnøddeflager og friske blåbær.



Kokostoppe

Ingredienser:

2 æg evt past.

75 gr smeltet smør

80 gr sukrin gold

Ca 3 spsk. Sukrin gold karamel sirup

250 gr kokosmel.

Det hele røres sammen og formes. Giver ca 22 stk.

Bages ca 15 min. Ved 175 gr alm ovn.

Pyntet med smeltet mørk chokolade og lidt frysetørret hindbær/jordbær



Citronmuffins

Opskrift fra : <https://www.madbanditten.dk/citronmuffins/>

Har undladt birkes.

Den ene er pyntet med smørcreme og den anden er brugt i forbindelse med påske og pyntet med flødeskum og hjemmelavet marcipanæg fra : <https://www.madbanditten.dk/lchf-paskeaeg-med-hjemmelavet-marcipan-pa-den-nemme-made/>



Hasselnøddekage med chokolademousse

Ingredienser:

200 gr hasselnøddeflager

4 æg

100 gr sukrin gold

Sådan gør du:

Rist hasselnøddeflagerne i ovnen på 200 gr ca 4-6 min. Til let gyldne.

Lad dem køle helt af.

Derefter blendes de sammen med sukker til konsistens af groft mel.

Blend derefter 1 æg i af gangen.

Hældes i springform med ø 22 med bagepapir. Bages ca 18 -20 min ved 200 gr alm ovn i midten.

Når den er kølet helt af er der pyntet med chokolade mousse fra: <https://www.madbanditten.dk/mokkamousse/> minus kaffen.



Hjemmelavet islagkage

Ingredienser bunden:

200 gr hasselnøddeflager

100 gr sukrin gold

4 æg

Sådan gør du:

Rist hasselnøddeflagerne i ovnen på 200 gr ca 4-6 min. Til let gyldne.

Lad dem køle helt af.

Derefter blendes de sammen med sukker til konsistens af groft mel.

Blend derefter 1 æg i af gangen.

Hældes i springform med ø 22 med bagepapir. Bages ca 18 -20 min ved 200 gr alm ovn i midten.

Køles helt af.

Ismassen er fra : <https://www.madbanditten.dk/lchf-vaniljeis-med-peanutbutterwirl/>

Har dog ikke brugt peanutbutter men smagt til med noget sukrin gold karamelsirup og ca en halv plade mørk 86% chokolade evt marabou

Pyntet med fløde skum, lidt hakket chokolade og frysetørret hindbær/jordbær

