

Kanelkage med frosting



Ingredienser:

6 store æg
1 dl Sukrin melis
2 tsk flydende hermesetas
3 dl mandelmel
4 spsk kokosmel
4 tsk bagepulver
½ tsk vaniliepulver
2 spsk kanel
1 ½ dl piskefløde 38%
150 gr smeltet smør

Frosting:

120 gr blødt smør
200 gr Philidelphia flødeost
1 dl Sukrin melis
1 tsk flydende hermesetas
6-8 dråber citronsaft

Sådan gør du:

Tænd ovnen på 175 gr (alm varme). Pisk æg og sødemiddel let sammen med håndkraft. Bland resten af ingredienserne i og rør massen sammen. Hældes i en smurt springform (smør) 26 cm med aftagelige kanter. Bages midt i ovnen i 25 min og lad den afkøle inden frosting smøres på.

Alle ingredienser til frosting piskes sammen med elpisker til den er ensartet. Smør frosting over den afkølede kage og lad den stå i køleskabet i mindst 20-30 min før den serveres. Go appetit – uden at dit blodsukker stiger.... Det er fedt!!