



## Kiksekage (sukkerfri) (Gustav)

---

**Bagetid: Ovn:**

---

### Ingredienser

- 150g smør
- 50g sukrin eller sødemiddel fra EASIS
- 300g mørk chokolade fra EASIS
- 2 æggeblommer
- Ca. 20 kiks fra EASIS

### Fremgangsmåde

- Smelt smøret sammen med sukrin og chokoladen.
- Når det hele er smeltet, så tilføjer du æggeblommerne til blandingen og rør det godt sammen.
- Byg kagen op lag for lag. Start med at hæld en bund af chokolade blandingen og læg kiks oven på.
- Køl kagen af i 4 timer inden du serverer den.