

Kiksekage som i Gamle Dage.

Indsendt af: John Malmer
Hugo's Country Køkken.

4 æg
175 g kakao
200 g flormelis
325 g palmin



Flormelis, æg og kakaoen piskes sammen med en mixer, tilsæt evt. reven appelsinskal i massen evt. en lille sjat god orangelikør e.l.

Palminen smeltes over svag varme, derefter afkøles den til den er håndvarm (ellers smelter flormelissen og det må den ikke), så piskes kakaomassen heri.

For en franskbrødsform med bagepapir (*ikke* stanniol).

Læg et lag kakaomasse i bunden, så et lag kiks, igen et lag kakaomasse og sådan fremdeles - slut med kakaomasse øverst.

Sæt kagen i køleskab et par timer, så er den klar til at tage ud af formen og skæres i stykker