

## Sort på hvidt kagen 8-10 pers



### Ingredienser:

#### Bund:

- 200 g digestive-kiks
- 2 spsk cacao
- 60 g smeltet smør

#### Fyld:

- 300 g hvid chokolade
- 4 pasteuriserede æggeblommer
- 1 spsk flormelis
- Kornene fra en vaniljestang
- 6 dl piskefløde
- Cacao til drys

### How to:

1. Knus kiksene fint og bland dem med cacao pulveret og det smeltede smør
2. Tryk det ned i en smurt tærteform, til den har en ensartet bund
3. Hak chokoladen fint og smelt den over vandbad ved svag varme og lad den køle lidt
4. Pisk æggeblommerne, flormelis, vanilje og fløde til det danner stive toppe
5. Vend afkølede chokolade i og hæld moussen på kiksebunden

- 6. Lad den stå i køleskabet i mindst 2 timer**
- 7. Hæld cacao pulver over hele kagen inden servering**