

## Islandsk "lagkage"

4 æggehvider  
2 kopper sukker  
100 gr. mørk chokolade – hakkes  
2 kopper kokosmel  
½ tsk. bagepulver

Pisk hviderne stive – tilsæt sukkeret løbende.  
Bland hakket chokolade med kokosmel og bagepulver.  
Vend blandingen i æggemassen.

Beklæd en form (ca. 25 x 40 cm) med bagepapir.  
Smør gavmildt, hvis der er områder papiret ikke dækker.

Fordel dejen jævnt.  
Bag i 30-40 minutter v. 180 grader

Kagen skal være helt afkølet, før sidste step.

Pisk fløde – 3 – 3½ dl.  
Smag til med vaniljesukker og evt. lidt flormelis.  
Fordel piskefløden over kagen.  
Pynt med frugt og bær efter smag og årstid.