

LCHF sockerkaka (från www.56kg.se)

4 ägg

Socketersättningsströ , ICA Sötströ 125 g

1 msk fiberhusk

3,0 dl mandelmjöl (ev 2.5 dl mandelmjöl + 0.5 dl kokosmjöl)

2 tsk bakpulver

125 gr smält smör

100 gr färskost som philadelphiaost

1 dl vispgrädde

Om man gör Tigerkaka även

2 msk kakao

Sätt ugnen på 175 g.

Smöra en form och ”bröda” med mandelmjöl.

Vispa sockersättning och ägg poröst.

Smält smöret.

Vispa ner smör, grädde och philadelphiaost i ägg-blandningen

Blanda de torra ingredienserna och rör ner.

Tigerkaka: Ta 1/3 av smeten och blanda ihop med 2 msk kakao, fördela den ljusa smeten i formen och toppa med chokladsmeten, rör med en tesked lite grann så att chokladsmeten blandas ner i övrig smet.

Grädda i mitten av ugnen i ca 35 minuter.