

## Helenes Pizza kage med matcha

### **BUND**

3 æg  
1 dl fløde  
1 dl kokosfibre  
1 tsk bagepulver  
3 tsk loppefrøskaller

### **FYLD**

150 g flødeost naturel  
1 tsk kokossukker  
3 tsk Matcha NO. 5  
1/2 tsk kanel

### **TOPPING**

1-2 modne blommer

### **DRYS**

50 g grofthakkede mandler  
1 tsk kokossukker  
1/2 tsk stødt kanel  
1 spsk vand

*kokossukkeret kan erstattes med rørsukker hvis du ønsker et alternativ med lidt sukker i*



### **BUND**

Opvarm ovnen til 200 grader.

Pisk æggene med fløde og tilsæt herefter de øvrige ingredienser.

Lad dejen hvile i ca. 10 minutter.

Smør dejen ud på en bageplade med bagepapir og forbag den i den varme ovn i ca. 10 minutter. Tag den ud og lad den afkøle.

### **FYLD**

Rør flødeost, kokossukker, sigtet Matcha pulver og kanel sammen og smør den på bunden.

### **TOPPING**

Skær blommerne i chunky stykker med skræl.

### **DRYS**

Kom de hakkede mandler på en pande ved middelbarme sammen med vand, kokossukker og kanel. Lad vandet fordampe næsten væk, så mandlerne bliver karamelliserede. Drys dem oven på blommestykkerne.

Bag pizzakagen i den varme ovn i ca. 8 minutter. ENJOY!

*God fornøjelse med denne grønne kage og nyd den med en god kop grøn te jeg kan anbefale*

*MAKE ME GREEN fra Tea by Bohea. 😊*

*Mange t-hilsener*

*Mette*

## Helenes Pizza kage med matcha

### BUND

3 æg

1 dl fløde

1 dl kokosfibre

1 tsk bagepulver

3 tsk loppefrøskaller

### FYLD

150 g flødeost naturel

1 tsk kokossukker

3 tsk Matcha NO. 5

1/2 tsk kanel

### TOPPING

1-2 modne blommer

### DRYS

50 g grofthakkede mandler

1 tsk kokossukker

1/2 tsk stødt kanel

1 spsk vand

*kokossukkeret kan erstattes med rørsukker hvis du ønsker et alternativ med lidt sukker i*



### BUND

Opvarm ovnen til 200 grader.

Pisk æggene med fløde og tilsæt herefter de øvrige ingredienser.

Lad dejen hvile i ca. 10 minutter.

Smør dejen ud på en bageplade med bagepapir og forbag den i den varme ovn i ca. 10 minutter. Tag den ud og lad den afkøle.

### FYLD

Rør flødeost, kokossukker, sigtet Matcha pulver og kanel sammen og smør den på bunden.

### TOPPING

Skær blommerne i chunky stykker med skræl.

### DRYS

Kom de hakkede mandler på en pande ved middelbarme sammen med vand, kokossukker og kanel. Lad vandet fordampe næsten væk, så mandlerne bliver karamelliserede. Drys dem oven på blommestykkerne.

Bag pizzakagen i den varme ovn i ca. 8 minutter. ENJOY!

*God fornøjelse med denne grønne kage og nyd den med en god kop grøn te jeg anbefaler*

*MAKE ME GREEN fra Tea by Bohea. 😊*

*Mange t-hilsener*

*Mette*