

Chokoladelagkage med valnødder

Opskrift til 12 stykker

Ingredienser

Lagkagebunde

- 80 g hvedemel
- 25 g kakao
- 4 store æg
- 150 g sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 35 g kartoffelmel
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt

Flødeskum

- 30 g smør
- 50 g sukker
- 120 g valnødder
- 5 dl fløde
- 1 økologisk appelsin
- 100 g daim

Glasur

- 200 g flormelis
- 1/2 dl stærk kaffe (brygget)

Sådan gør du

BUNDE:

1. Start med at bage dine bunde, så de også kan køle helt af: tænd først ovnen på 165 grader varmluft.
2. Pisk æg, sukker og vaniljesukker lyst og luftigt.
3. Si mel, kartoffelmel, kakao, bagepulver og salt over i den luftige æggemasse og vend det forsigtigt sammen.
4. Kom i en smurt form og bag i ovnen i 40 minutter (hold øje, da ovne er forskellige). Kagen skal være let sprød i kanten og virke fast.
5. Afkøl helt og del så i de dele du behøver, jeg fik 3 styks.

CREME:

1. Smelt smør og sukker på en pande og kom valnødderne her på. Vend det godt rundt, til alt smeltet sukker hænger fast på nødderne og de er sprøde og karamelliserede. Kom dem over på et skærebræt
2. Kom også daim på skærebrættet og hak det og nødder, der må gerne være lidt bid og derfor

skal det ikke hakkes alt for fint.

3. Pisk fløden til en flødeskum og riv appelsinskal her i. Kom også 2/3 af nødder og chokolade i og vend rundt. Gem den sidste tredjedel til toppen.
4. Smør flødeskummen mellem hver lagkagebund og slut med et lag af flødeskummen.
5. Lav din glasur og kom den over sidste lag flødeskum
6. Pynt med den sidste mængde crunchy nødder og chokolade og nyd din lagkage.