

Chokolade lagkage

Opskrift til 8

En chokoladelagkage som er virkelig lækker. Sprøde, lette og luftige bunde. Cremen eller chokolade-flødeskummen er let og luftig, den er fløjlsblød og et perfekt match til bundene. Kagen er toppet med friske bær og chokolade, en rigtig fødselsdagsgage.

Forberedelsestid

20 min

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

1 time ca.

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

Chokoladecreme:

- 350 ml piskefløde
- 75 ml sukker
- 4-5 spsk. kakao
- 1 tsk. vaniljesukker

Pynt

- Friske bær, jeg brugte hindbær og blåbær
- Chokolade, jeg brugte en lille snickersbar og en bueno. Andre gange jeg har bagt kagen har jeg brugt toffifee

Sådan gør du

LAGKAGEBUNDE:

1. Pisk æg, sukker og vaniljesukker lyst og luftigt.
2. Si mel, kartoffelmel, kakao, bagepulver og salt over i den luftige æggemasse og vend det

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

forsigtigt sammen.

3. Kom i en smurt form og bag i ovnen ved varmluft 165 grader i en god halv times tid (måske også i nærheden af 40 minutter), til bunden er let sprød i kanten og virker fast.
4. Afkøl
5. Del den afkølede lagkagebund i de dele du behøver.

CREME:

1. Pisk fløde, sukker, vaniljesukker og kakao sammen til du har en luftig og let creme
2. Nu skal kagen samles. Læg en bund på den tallerken du ønsker at servere på, smør den med et lag creme. Kom en ny bund på og creme igen. Så den sidste bund og creme igen
3. Top med de friske bær og chokoladepåberne skåret i mindre stykker
4. Stil meget gerne på køl en times tid inden servering