

Lagkage med moccacreme

Opskrift til 8 stykker

Samlet tid

4 timer

Ingredienser

Lagkagebunde

- 4 æg
- 180 g. sukker
- 1 spsk. vaniljesukker
- 1/2 tsk. salt
- 1,5 tsk. bagepulver
- 100 g hvedemel
- 40 g kartoffelmel
- smør + sukker til formen

Moccacreme

- 4 stk. husblas
- 200 g chokolade
- 5 dl. piskefløde
- 1 spsk. bagekakao
- 3 spsk. stærk færdigblandet kaffe

Flødeskum + toppings

- 2-3 dl fløde pisket til skum
- 1/2 tsk. vaniljesukker og 1,5 tsk. bagekakao
- friske bær (brombær, hindbær, jordbær og blåbær)
- Ferrero rocher og Toffifee

Sådan gør du

LAGKAGEBUNDE

1. Tænd ovnen på 180 grader
2. Pisk æg, sukker og vaniljesukker lyst og luftigt i en skål, gerne små 10 minutter med en elpisker.
3. Vend salt, bagepulver og begge typer mel forsigtigt i æggemassen. Se om du kan beholde luften i dejen og rør det forsigtigt sammen.
4. Smør en springform med smør og drys sukker på, så bunden nemt slipper efter bagning. Min springform måler 22 cm.
5. Kom dejen i formen og bag den i ca. 20 minutter. Hold øje, så den ikke bliver tør. Stik evt. i den efter 17-18 minutter, hvis der ikke hænger dej fast – så tag kagen ud.
6. Lad den køle lidt af, åbn så formen og tag bunden forsigtigt over på en rist, så den kan køle helt af.
7. Del den i tre, ved at skære igennem to gange – så du får 3 lige høje bunde.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

CREME:

1. Kom husblas i koldt vand og lad det ligge til de er bløde
2. Hak chokolade og kom det + fløde i en gryde og varm stille og roligt op. Det skal ikke koge, men chokoladen skal smelte. Sluk for komfuret.
3. Kom kakaopulver og kaffe i gryden og rør det sammen.
4. Tag husblas op, pres væsken fra og kom det (altså husblas) over i gryden. Rør til det er opløst.
5. Nu skal cremen på køl. Den skal køle helt af og sætte sig, inden man bruger den i kagen. Jeg kom det i en skål, lagde en opklippet frysepose hen over cremen – så den ligger direkte på cremen så danner den nemlig ikke skorpe og stilte det på køl.
6. Efter 3 timer når det er fast nok, kom jeg det over i en sprøjtepose. Den lagde jeg endnu en time på køl.

SAML KAGEN:

1. Kom den nederstelagkagebund på en tallerken eller fad, sprøjt små toppe af cremen ud på bunden
2. Læg så endnu en bund over og gentag med endnu et lag af cremen
3. Kom den sidste bund på, og hvis du har mere creme tilbage, så top også øverst.
4. Ellers kan du bruge en flødeskum, jeg piske lidt fløde og kom en smule kakao og vaniljesukker her.
5. Top med det du holder mest af, jeg brugte frisk bær, Toffifee og Ferrero rocher