

Opskrift på valnøddelagkage

Opskrift til 8-12 stykker

Samlet tid

1 times tid I alt.

Ingredienser

LAGKAGEBUNDE

- 4 æg
- 150 g sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 100 g hvedemel
- 25 g kartoffelmel
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt

KARAMELLISEREDE VALNØDDER

- 30 g smør
- 50 g sukker
- 120 g valnødder

FLØDESKUM

- 5 dl fløde
- 1 økologisk appelsin
- 100 g mørk chokolade

GLASUR

- 200 g flormelis
- 1/2 dl stærk kaffe

PYNT

- Valnødder

Sådan gør du

SÅDAN GØR DU

1. Lav bundende ved at piske æg, sukker og vaniljesukker lyst og luftigt.
2. Si mel, kartoffelmel, bagepulver og salt over i den luftige æggemasse og vend det forsigtigt sammen.
3. Kom i en smurt form og bag i ovnen ved varmluft 165 grader i en god halv times tid, til bunden er let sprød i kanten og virker fast.
4. Smelt smør og sukker på en pande og vend valnødderne rundt her i, til de er godt karamelliserede. Ikke for høj varme, så de brænder på. Tag dem af varmen og lad dem køle af,

så de bliver hårde.

5. Pisk flødeskum og hak chokolade og de karamelliserede nødder, vend det sammem med appelsinskal.
6. Rør også glasuren sammen.
7. Del lagkagebunden i 3. Smør flødeskummen mellem hver lag. Afslut med et lag flødeskum.
8. Hæld glasuren over og fordel den forsigtigt. Pynt med hasselnødder. Kagen er allerbedst efter et par timer, når den lige har sat sig og glasuren er størknet