

# Othellolagkage

Opskriften er til 12 personer og du skal bruge følgende ingredienser til Othellolagkagen:

## 3 Lagkagebunde

### *Creme:*

3 Husblasblade  
2 Æggeblommer  
1 spsk. Sukker  
1 spsk. Maizena majsstivelse  
2.5 dl. Sødmælk  
0.5 vanillestang  
2 dl. Piskefløde 38%

**100 gram makroner**

### *Pynt:*

100 gram Mørk chokolade 44%  
125 gram Ren rå marcipan

## Sådan laver du en Othellolagkage:

1. Læg husblas i blød i koldt vand.
2. Dernæst piskes æggeblommer, sukker, maizena og mælk sammen i en gryde. Vanillestangen flækkes, og kornene skrubes ud. De kommer nu i æggemassen sammen med stangen. Bring cremen i kog under piskning og tag straks af varmen.
3. Vrid vand ud af husblasen og rør den i den varme creme. Afkøl cremen til den er halv stiv og tag vanillestangen op.
4. Pisk fløden stiv og vend i cremen. Chokoladen smeltes og smøres på den ene lagkagebund.

Lagkagen lægges sammen og der fordeles således:

1. bund, 1/3 creme, makroner, 1/3 creme
2. bund, 1/3 creme og øverst chokoladebunden.
3. Rul marzipan ud mellem 2 stykker bagepapir til en lang

strimmel som lægges rundt om lagkagen.

4. Pynt Othello-lagkagen med flødeskum rundt i kanten af lagkagen og/eller små klatter flødeskum på toppen.