

0thellolagkage

Opskriften er til 12 personer og du skal bruge følgende ingredienser til 0thellolagkagen:

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 0thellolagkage:

1. Læg husblas i blød i koldt vand.
2. Dernæst piskes æggeblommer, sukker, maizena og mælk sammen i en gryde. Vanillestangen flækkes, og kornene skrabes ud. De kommes nu i æggemassen sammen med stangen. Bring cremen i kog under piskning og tagstraks 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.