

Lagkage med banan

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Lagkagecremen laves efter anvisning på posen. Stil den i køleskabet i 20 min. Vend 2 dl flødeskum i cremen.

Læg bund nr. 1 på et fad og smør et tyndt lag jordbærmarmelade på. Bananerne deles i halve, hvorefter de skæres i skiver på den lange led. Læg halvdelen af bananerne på lagkagen og herefter halvdelen af cremen.

Bund nr. 2 lægges på og igen jordbærmarmelade, bananer og creme.

Tredje bund lægges på og smøres med kakaoglasur. Når glasuren er tør, pyntes lagkagen med flødeskum på kanten.

Skal stå og trække 5-6 timer.

Ingredienser

3 hvide lagkagebunde
300 g jordbærmarmelade
6 bananer

Lagkagecreme:

1 brev kagecreme, 85 g
5 dl mælk
2 dl piskefløde

Kakaoglasur:

190 g flormelis
3 spsk. kakao
ca. 3 spsk. kogende vand

Pynt:

3 dl piskefløde