

Chokoladelagkage med kirsebær

1 stk.

Mors Mad
mad.winther.nu



Ingredienser

2 chokoladelagkagebunde
3 dl piskefløde
1 glas amarenakirsebær, 230 g
100 g chokoladespåner
4-5 valnødder

Beskrivelse

Hæld kirsebær og sirup i en si over en skål. Gem syv kirsebær til pynt og hak resten groft.

Dryp lagkagebundene med $\frac{3}{4}$ af siruppen fra kirsebærrene.

Pisk fløden til skum og tilsæt hakkede kirsebær og resten af siruppen.

Læg bundene sammen med kirsebærskummet, smør lidt på toppen og gem resten til pynt.

Hak valnødderne fint.

Drys med chokoladespåner og finthakkede valnødder.

Pynt med flødeskum og kirsebær.