

Rugbrødslagkage

8 personer

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

6 æggeblommer
100 g sukker
175 g revet rugbrød
50 g hakkede hasselnødder
2 spsk. bagekaka
6 æggehvider

Flødeskum:

½ l piskefløde
1 spsk. kakakopulver
100 g hakket mørk chokolade

Pynt:

175 g mandariner
75 g mørk chokolade kringler

Beskrivelse

Æggeblommerne piskes med sukker og heri kommes det revne rugbrød, hakkede hasselnødder og bagekakaen. Pisk æggehviderne og vend dem forsigtigt i dejen. Dejen fordeles i en velsmurt bradepande 35x24cm. Lagkagebunden bages på nederste rille ved 200 grader i 20-25 min. Bunden afkøles på en rist.

Pisk fløden til flødeskum og bland kakaopulver og hakket mørk chokolade i.

Lagkagebunden deles i 2 og lægges sammen med flødeskum og mandariner, samt pyntes på toppen med flødeskum, mandariner og kringler.