

Lagkage med jordbærmousse og ferskner

8-10 personer

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

3 lagkage bunde
6 halve ferskner fra dåse
300 g frosne jordbær
3 dl piskefløde
Kornene fra 2 vanillestænger
1 spsk. citronsaft
50 g sukker
4 blade husblas

Pynt med flødeskum efter behag

Variationer

Der kan kommes syltetøj på bundene, inden fyldet kommes på.

Beskrivelse

Jordbærmousse:

Kom husblassen i koldt vand i 15-20 min

Kom jordbær, sukker, vanillekorn og citronsaft i en gryde. Kog det op under lav varme. Når jordbærrene er møre, blendes de og husblassen kommes i. Lad det stå og køle af til det bliver lillefinger varmt.

Pisk fløden til let skum. Bland 1/4 af fløden i jordbær massen, nu hældes blandingen op i resten af fløden som vendes sammen.

Lagkagen laves i en form, der kan holde på moussen.

De 6 halve ferskner skæres i mindre stykker og fordeles over bunden, moussen kommes ovenpå. Gentag i næste lag.

Kagen stilles på køl i 4-5 timer til moussen har sat sig, gerne natten over.

Kagen kan pyntes med flødeskum.