



Blåbærlagkage med hindbær og marengs

Til 12-14 personer

ca. 375 g hindbær • 500 g blåbær • 100 g marengs • 3/4 liter piskefløde • 1 pakke (3 stk.) tykke lagkagebunde (eller 4 stk. tynde bunde)

Glasur: 7 spsk. (50 g) flormelis • 1 spsk. kakaopulver • ca. 5 tsk. rom eller vand



Nem lagkage. Alle siger ih og åh, når de ser denne lagkage. Hemmelig- heden er kagens højde. Hvis du kun kan få fat på de almindelige tynde lagkagebunde, så brug fire bunde (1 1/3 pakke) i stedet for tre. Glasuren, som dypper ned ad siderne, øger også lækkerheden. Du kan opgradere kagen kvalitets- mæssigt ved selv at bage lagkagebunde og marengs.

Mos hindbærrene med en gaffel, til de safter, kom 425 g blåbær i, og mos så godt du kan. Pisk fløden til fast skum. Rør glasuren sammen af flormelis, kakao og rom.

Læg en bund på et kagefad med den lyse side opad, fordel halvdelen af bærblendingen over, knus 40 g marengs over og fordel halvdelen af flødeskummet over. Gentag. Læg den sidste bund på med den brune side opad.

Sæt evt. i køleskabet let tildækket et par timer. Rør evt. glasuren tyndere med lidt vand/rom. Fordel glasuren over, den må gerne løbe lidt ned over siderne. Knus de sidste 20 g marengs over og top op med de sidste 75 g blåbær.

Fra Politiken, 22. august 2010