



Lagkage med nøddebund og blåbær

3 æg • 115 g sukker • 100g mel • ½ tsk bagepulver • 1 tsk pulverkaffe • 75 g hakkede hasselnødder • 4 dl. piskefløde • lidt sukker • 400 g blåbær



Lav bundene først. Pisk æg og sukker let og luftig. Når du har pisket lidt, sætter du skålen i et varmt vandbad og pisker videre til æggemassen er cremet. Tag skålen af vandbadet og pisk lidt endnu. Sigt mel og bagepulver, og vend det forsigtigt i æggemassen sammen med kaffepulver og nødder. Hæld dejen i en smurt springform og bag kagen ca. 40 min. ved 175 grader. Når kagen er helt kold, flækkes den i to lagkagebunde.

Tag de pæneste bær fra til pynt. Pisk fløden og tag ca. 1/3 fra til pynt. Vend bærrerne i resten af flødeskummet og tilsæt sukker efter behag. Fordel blandingen mellem lagkagebundene. Pynt lagkagen med flødeskum og bær.