

Valnøddelagkage fra Svinkløv Badehotel



12 personer

3 lagkagebunde

4 æg

100 g sukker

100 g hvedemel

8 g bagepulver

Fyld

8 dl fløde

125 g valnøddebrud *)

125 g chokolade.

Mokkaglasur

1 tsk Nescafé

Flormelis

Valnødder til pynt

Æg og sukker piskes hvidt. Hvedemel og bagepulver vendes forsigtigt i. Fordel massen i tre forme eller smør dem ud på et stykke bagepapir, hvor du har tegnet en cirkel. Bag i 11-12 minutter ved 200 grader^o.

Pisk fløden stiv. Bland valnødder og chokolade i og fordel på de tre bunde. Gerne dagen før, og der drysses et lag valnøddebrud ovenpå.

* Smelt 100 g sukker på panden til gylden karamel. Tilsæt 100 g valnødder og rør rundt med den træske til alle valnødder er dækket af karamel. Hæld det på bagepapir og skær det i skykker, når det er kølet af.

Bland Nescafé med kogende vand og rør det ud til en stærk kop kaffe. Tilsæt flormelis til det har en passende konsistens. Smør på lagkagen og pynt med valnødder.

Kilde: alt.dk

01.11.2016