



## Lagkage med hvid chokoladecreme, hindbær og marengsstænger

### Bunde

3 æggehvider  
150 g sukker  
300 g mandler

Mandler og sukker blendes.  
Æggehvider tilsættes.

15 g Kartoffelmel  
25 g sukker  
6 æggehvider  
150 g sukker

Kartoffelmel og sukker blandes.  
Æggehvider tilsættes og det hele piskes luftigt.  
Sukker tilsættes og det piskes sejt.  
Æggehvidemassen vendes i mandelmassen og fyldes i sprøjtepose.  
Dejen sprøjtes i runde bunde - 3 stk i det hele.

Bages ved 170 i 22-25 min - de skal være let gyldne - bunden skal give en smule efter, når du mærker på den.

### Hvid chokoladecreme med lime

7,5 fløde  
300 hvid chokolade  
5 husblas  
75 sukker  
Skal og saft fra 3 lime

Husblas lægges i koldt vand 1/2 time.  
Fløden varmes - den må ikke koge.  
Skal og saft af lime tilsættes.

Chokoladen hakkes.

Når fløden er varm tilsættes sukker og chokolade og der røres til sukker og chokolade er helt opløst.

Flødeblandingen køler en smule af og husblas tilsættes.

Sættes i køleskab til dagen efter.

Flødemassen piskes lind inden brug!!!

### **Marengsstænger**

300 g æggehvider

300 g sukker eller flormelis

1 spsk eddike

Æggehvider piskes stive.

Sukker piskes i lidt ad gangen og eddike piskes i til sidst.

Marengsen fyldes i sprøjtepose og sprøjtes i lange stænger - brug tyl 12 mm.

Lav stænger af al marengsen, da de nemt knækker.

Bages ved 125 grDer i 50-60 min.

### **Opbygning af kagen**

450 g hindbær

Tørret hindbær

-- 1/4 af cremen gemmes til senere til at smøre på kagen.

Bundene stikkes ud så de passer i formen.

Den første bund lægges på lagkagefadet i formen .

Med en sprøjtepose fordeles cremen i en ring langs formens kant.

Derefter placeres hindbær i en ring ved siden af cremen - pres dem lidt ind i cremen.

Fortsæt med en ring af creme og bær til du når midten.

Læg en bund på og pres let.

Læg creme og bær som før.

Læg den sidste bund på og pres let så den er helt lige

Sættes i køleskabet til dagen efter

Kagen smøres nu med resten af cremen i et tyndt lag.

Marengsstængerne skæres i stænger på lidt forskellig størrelse. De skal være ca 2 - 3 cm højere end kagen.

Placer stængerne lodret rundt om kagen.

Til sidst pyntes toppen af kagen med tørret hindbær.