

Lemoncurd-lagkage

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

½ dl lemoncurd

4 dl piskefløde

Evt. 1/2 - 1 spsk. flormelis

1 tsk. vanillesukker

2 lagkagebunde

3 spsk. limoncello (citronlikør)

1 1/2 - 2 dl blåbærsyltetøj

Pynt:

200 g blåbær

Fintrevet skal af 1 usprøjtet citron

1 håndfuld hasselnødder

Beskrivelse

Rist hasselnødderne på en tør, varm pande indtil de er gyldne og skallen løsner sig. Gnid skallen af og hak nødderne groft.

Rør lemoncurden ud i ½ dl piskefløde. Pisk resten af piskefløden til skum i en skål. Vend lemoncurdfløden i flødeskummet og smag til med flormelis og vanillesukker.

Dryp lagkagebundene med limoncello og smør dem med blåbærsyltetøj. Læg halvdelen af cremen imellem bundene og smør resten på toppen.

Pynt med blåbær, revet citronskal og hakkede, ristede nødder.