



Beskrivelse

Dryp lagkagebundene med lidt af appelsinsaften. Knus makronerne og pisk fløden til skum. Bland makronerne i flødeskummet og smag til med appelsinsaft. Læg kagen sammen med makronskummet.

Varm marmeladen op, til den bliver flydende og smør den oven på lagkagen. Lad kagen trække et par timer i køleskabet, inden den serveres.

Ingredienser

3 lagkagebunde

Fyld:

Saft af 2 appelsiner

100 g marcipanmakroner

2½ dl piskefløde

Pynt:

200 g abrikosmarmelade