



Ingredienser

125 g smør
85 g brun farin
200 g kondenseret mælk
175 g lakridskonfekt
250 g vanillekiks

Citronglasur 3

Beskrivelse

Blend vanillekiksene til en fin rasp i en foodprocessor. Skær lakridskonfekten i kvarte.

Smelt smørret i en gryde. Kom farin og kondenseret mælk i og varm ved svag varme til farinen er smeltet.

Vend kikserasp og lakridskonfekt i. Fordel kiksemassen i en form (ca. 20 x 30 cm) beklædt med bagepapir. Sæt formen i køleskabet til kagen er størknet.

Smør citronglasur 3 på toppen og stil formen på køl igen til glasuren er stivnet.

Skær kagen ud i små firkanter. Opbevares på køl i lufttæt beholder.