



## Ingredienser

2 lyse lagkagebunde

Fyld:

1/4 dl piskefløde

2 spsk. vanillesukker

75 g mørk chokolade

75 g valnødder

Glasur:

1 spsk. Nescafé kaffepulver

2 spsk. kogende vand

Flormelis

Pynt: 9 valnødder

Tip: Hak valnødder med kagerullen - se nærmere under råd og tips.

## Variationer

Skær 2 halve pærer fra dåse i små tern og vend dem i fyldet.

## Beskrivelse

Kom vanillesukkeret i piskefløden og pisk det til flødeskum. Hak valnødder og chokolade og vend dem i flødeskummet. Læg flødeskumsfyldet på en lagkagebund og bred det ud. Læg den anden lagkagebund oven på.

Glasur:

Kog vandet op, tilsæt kaffepulveret og rør det sammen med flormelis til rette konsistens og fordel det over kagen. Pynt med hele valnødder.

Lad lagkagen trække i køleskabet - gerne til næste dag. Server lagkagen med en god kop kaffe til.