

Marcipanlagkage

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Læg en lagkagebund på et fad og smør appelsinmarmeladen ud herpå. Guldbarre og Dajm hakkes groft. Pisk fløden til flødeskum og tag 2 store spiseskefulde fra til senere brug. Bland den hakkede chokolade i flødeskummet og fordel det på lagkagebunden. Læg den anden lagkagebund på og smør de 2 spiseskefulde flødeskum på. Rul marcipanen ud eller brug et færdigt marcipanlåg, som lægges over lagkagen. Lad lagkagen trække i køleskabet, gerne til næste dag.

Ingredienser

2 lagkagebunde
150 g appelsinmarmelade
1 1/2 Guldbarre orange
1 Dajm
1/4 l piskefløde
250 g marcipan eller 1 færdigt marcipanlåg

Variationer

Brug hindbærmarmelade i stedet for appelsinmarmelade og Guldbarre hvid i stedet for Guldbarre orange.