



Ingredienser

1 pakke med 3 færdiglavede lagkagebunde (ca. 250 g)

ca. 125 g rutebiler

½ liter piskefløde

1 kakao roulade (ca. 250 g)

Variationer

I stedet for almindelige lagkagebunde kan man bruge chokolade bunde.

Lagkagen er også god uden roulade i siderne.

Til pynt kan man knuse nogle rutebiler og fordele oven på kagen.

Beskrivelse

Pisk fløden til det bliver til en fast masse, dog uden at det er helt stift.

Kvas rutebilerne oven i den piskede fløde. Det gør ikke noget at nogle af stykkerne er store. Dette er med til at give lagkagen mere charme.

Vend dem forsigtigt i den piskede fløde, indtil cremen bliver gyldenbrun.

Tag en af lagkage bundene og læg den på et fad. Tag 1/4 af cremen og fordel den i et jævnt lag på lagkagebunden. Sørg for at komme godt ud i siderne. Læg en anden lagkagebund oven på cremen. Læg et lag af cremen magen til det forrige oven på. Tag den sidste lagkagebund og læg oven på. Læg endnu et lag creme oven på.

Brug resten af cremen til at smøre rundt omkring lagkagens sider, så den fremstår helt dækket med cremen.

Skær rouladen i skiver og sæt dem en efter en op ad siden på lagkagen ved siden af hinanden.

Lag den stå tildækket i køleskabet en halv til hel dags tid, så smagen af rutebilerne trænger mere ind i cremen.

Lagkagen kan dog også serveres med det samme.