



## DESSERT

### *Lagkage m. creme, svesker og marcipan.*

#### Ingredienser:

4 personer

- 3 stk. Lagkagebunde
- ½ pk. Sveskegrød
- Ca. 10 stk. Makroner (små)
- ½ pk. Marcipan
- ¼ l. Piskefløde
- ½ l. Mælk
- 1 brev Kagecremepulver

**Fremgangsmåde:** Pisk fløden til skum. Kom mælken i en skål og drys kagepulveret i under omrøring, pisk indtil cremen er jævn og stil kagecremen i køleskabet ½ time.

Tag et lagkagefad eller noget andet rundt der passer i størrelse. Læg en kagebund på, smør sveskegrøden på (tykkeste lag i midten), knus makroner let og drys dem over grøden. Læg næste plade på og smør ca. ¾ del af kagecremen på. Læg sidste plade på, rul marcipanen ud, så den kan bruges »som låg«, den sidste ¼ del af kagecremen bruges til at »lime« marcipanen på med.

Med en kniv glattes siderne med lidt flødeskum, resten af fløden kommes i en sprøjtepose og sprøjtes i et zig-zag-mønster på siden (se på pakken med cremepulveret, Det sidste flødeskum bruges til et mønster efter eget hoved på toppen, (brug evt. nogle af de andre spidser til sprøjteposen).