

DESSERT

Lagkage m. æble, creme og makronlæg

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 pk. *Butterdej*
- ½ pk. *Æblegrød*
- 150 gr. *Flormelis*
- 2 stk. *Æggehvider*
- 12 stk. *Makroner små (knuses til grov rasp i en plastpose)*
- 1 br. *Kagecreme*
- ½ ltr. *Mælk*
- 3 stk. *Lagkagebunde*
- ¼ ltr. *Piskefløde*
- 125 gr. *Yoghurt*

Fremgangsmåde: Tænd ovnen på 220 grader. Rul dejen ud i en tynd rund plade, lidt større end en lagkagebund. Buk/rul en kant på ca. 1 cm., så den bliver dobbelt og gerne lidt mindre end lagkagebunden. Prik bunden med en gaffel, læg den på en bageplade med bagepapir og bag den midt i ovnen ca. 15 min. Tag pladen ud og skru ned til 200°. Pisk kagecremen sammen med mælk og sæt på køl, (se fremgangsmåde på pakken). Pisk æggehvider godt sammen, bland så flormelis og de knuste makroner i. Bred det ud i »skålen« i butterdejen og sæt pladen i ovnen ca. 15 min. – til overfladen er gylden. Tag pladen ud af ovnen og lad den afkøle på en bagerist.

Læg en kagebund på et fad og smør halvdelen af kagecremen jævnt ud over bunden, læg en bund mere på, smør æblegrøden på den og læg den sidste bund ovenpå. Smør så den sidste halvdel af cremen på og læg butterdejspladen med makron på som låg.

Smør youhurten på kanten i et pænt jævnt lag. Pisk fløden til skum, kom det i en sprøjtepose og sprøjt siden med et zig-zak mønster oven på yoghurten. Er der fløde i over-skud, kan du evt. lave lidt prikker på overkanten.