

Kakao lagkage med makron og banan



Til 4-6 personer (*afhængig af, hvor glad man er for kage*)

2 Chokolade lagkagebunde

½ l piskefløde

100 g makroner

1 banan

100 g smuttede mandler

Saft af 1 appelsin eller/og lidt abrikos marmelade

Du laver jo blot et lag mere, hvis der er flere, der skal have et stykke



Start med at flække mandlerne og rist dem på en tør pande.

Læg en bund på et fad og dryp appelsinsaft over og smør et tyndt lag abrikosmarmelade på. (*Syren herfra er godt modspil til det søde i kagen.*)

Pisk fløden og knus makronerne heri – må gerne være lidt groft, vend mandlerne heri også, men gem nogle til pynt!

Læg et lag fløde/makronmasse på bunden.

Skær bananen i skiver og put dem ned i fløden.

Læg nu en bund over og dæk den med fløde/makron masse. Pynt med mandler og lad den trække en times tid.

Nogle vil gerne lagkage, der har trukket i længere tid – jeg kan dog godt lide, at den "knubser" lidt.

Velbekomme !

<https://ullerup.org/opskrifter/>