

Brun lagkage med chokolade

Mandag 9. marts 2015

Ingredienser

2 brune lagkagebunde

4 dl. piskefløde
1 spsk. flormelis
2 tsk. vanilje
150 gr. chokolade

Chokoladeglasur

180 g flormelis
1 spsk. kakaopulver
1 spsk. kogende vand
chokoladespåner til pynt

Fremgangsmåde

Pisk fløden til skum tilsæt vanilje og flormelis.

Fordel det på den ene lagkagebund.

Læg den anden ovenpå.

Rør glasuren og fordel den på den øverste bund.

Drys med lidt chokoladekrymmel.