

Brun lagkage med chokolade

Mandag 11. marts 2019

Ingredienser

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

Chokoladeglasur

200 gr. flormelis

1 spsk. kakaopulver

1-2 spsk. kogende vand

chokoladespånar til pynt

Fremgangsmåde

Pisk fløden til skum tilsæt vanilje og flormelis.

Fordel det på den ene lagkagebund.

Fordel hindbær på fløden.

Rør glasuren og fordel den på den øverste bund.

Drys med lidt chokoladekrymmel. Eller andet pynt.