

# LAGKAGE MED CHOKOLADEBUNDE OG JORDBÆR

Hvis du skal lave en lagkage, så skal det altså være denne med chokoladebunde og jordbær. Kombinationen af hvid chokolade og jordbær smager bare helt fantastisk. Mums!



Til

- 400 g frosne jordbær
- 2 spsk vand
- 2 blade husblas
- 200 g hvid chokolade
- 5 dl fløde
- 3 stk chokolade lagkagebunde

## Pynt

- friske jordbær

Kom de frosne jordbær og lidt vand i en gryde, og kog jordbærrene helt møre. Lav cremen, imens jordbærrene koger.

Kom husblas i en skål med koldt vand i 5-10 minutter. Hak den hvide chokolade, og kom det i en skål, der kan tåle varme. Varm fløden op, uden at det begynder at boble. Hæld den varme fløde over chokoladen.

Vrid husblassen fri for vand, og kom den op i skålen med fløde og chokolade. Rør det godt sammen, så chokoladen og husblassen smelter. Hæld evt. blandingen igennem en si, hvis der er klumper i.

Kom husholdningsfilm over skålen, så det ligger helt ned over cremen og dermed ikke danner kondens. Lad cremen køle helt af i køleskabet – lad den evt. stå natten over, så den er helt kold.

Blend de møre jordbær med en stavblender eller i en blender, og hæld så massen igennem en si, så kernerne sies fra. Sæt også jordbærpuréen på køl, til den er helt kold.

Pisk den hvide chokoladecreme til flødeskum, men pas på med at piske for meget – den kan nemt skille. Rør jordbærpuréen forsigtigt i cremen. Fordel cremen imellem de tre chokolade lagkagebunde, og slut af med et lag på toppen. Pynt lagkagen med friske jordbær, og server.