

NEM HINDBÆRLAGKAGE MED HVID CHOKOLADE

Super nem hindbærlagkage med dejlige stykker knasende hvid chokolade og en lækker mascarponecreme. Den har en skøn balance mellem bærrenes syrlighed og den søde creme, og så er den virkelig hurtig at bixse sammen.



TIL

- 1 vaniljestang
- 125 g flormelis
- 250 g mascarpone
- 1 citron
- 4 dl fløde
- 275 g hindbærmarmelade
- 100 g hvid chokolade
- 3 lagkagebunde (købte eller hjemmelavede)
- 250 g friske hindbær

Flæk vaniljestangen på langs, og skrab kornene ud. Brug lidt flormelis til at skille kornene ad. Kom mascarpone, vanilje og flormelis op i en skål, og pisk det til en glat creme. Halvér citronen, og pres saften fra den ene halvdel. Rør det i mascarponecremen. Pisk fløden til skum i en anden skål, og vend det forsigtigt i mascarponecremen.

Pres saften fra den anden halve citron, og bland det med hindbærmarmeladen. Hak den hvide chokolade så fint eller groft, som du ønsker.

Opbygning af hindbærlagkagen:
Læg en lagkagebund på et fad, og smør 1/3 af

hindbærmarmeladen ud herpå. Fordel 1/3 af cremen ovenpå, og drys med hvid chokolade. Fortsæt på samme måde med de øvrige lag. På toppen kan du bruge en sprøjtepose til at sprøjte cremen ud i et dekorativt mønster.

Pynt med friske hindbær, og drys en sidste gang med den hvide chokolade.