

VALNØDDELAGKAGE

Denne imponerende valnøddelagkage er lettere at lave, end den ser ud. Kombinationen af den cremede mousse, de svampede lagkagebunde og den søde kaffeglasur på toppen giver en luftig kage, og kaffen skaber også en god dyb kontrast til den søde valnøddemousse.

-

Til

Fyld

- 200 g valnødder
- 100 g sukker
- 1/2 dl kaffe (gerne stærk)
- 5 blade husblas
- 5 dl piskefløde

Derudover

- 3 lagkagebunde (købte eller hjemmelavede)
- 1 1/2 dl kaffe (stærk)
- evt. lidt rom

Pynt

- 150 g flormelis
- kaffe (drikkeklar)
- 2 dl piskefløde
- 16 valnødder
- evt. 1/2 dl kaffe
- evt. 100 g sukker

Fyld:

Hak valnødderne groft, og kom dem op i en gryde sammen med sukker og kaffe. Skru op på middelvarme, og lad det simre i 10 minutter. Sigt det herefter, så valnødderne kan køle af for sig selv. Kom væsken tilbage i gryden, og lad det køle lidt af.

Læg husblassen i blød i koldt vand i minimum 5 minutter. Vrid husblassen for vand, og kom den i gryden, når væsken deri er kølet en smule af. Rør, til husblassen er opløst.

Pisk fløden til en let flødeskum, og vend lidt

af flødeskummen i gryden. Kom grydens indhold op til resten af flødeskummen, og vend det forsigtigt sammen. Vend til sidst de afkølede valnødder i.

Samling af kagen:

For en springform på 26 cm med konditorplast eller et plastikchartek, der er klippet ud, så det passer i formen (se evt. billederne ovenfor), og kom den første lagkagebund i formen. Du kan med fordel bage dine egne bunde ved hjælp af f.eks. [denne opskrift](#).

Bland evt. kaffen med lidt rom, og stæk den



på bunden – f.eks. med en pensel. Kom derefter halvdelen af fyldet i. Kom endnu en lagkagebund i formen, stæk den med kaffen, og kom så resten af fyldet i. Slut af med den sidste lagkagebund, og stil så kagen på køl.

Pynt:

Bland flormelis og kaffe til en glasur, og fordel den på toppen af kagen. Pisk fløden til flødeskum, og kom den i en sprøjtepose med en stjernetyl. Sprøjt flødeskum på kagen, og pynt til sidst med hele valnødder.

Tip:

Hvis du har lyst, kan du kandisere de hele valnødder. Det gør du ved at komme kaffe, sukker og de hele valnødder i en gryde, skru op for middelvarme og lade det simre i 10 minutter. Tag valnødderne op, og lad dem køle af på et stykke bagepapir.