



Lagkage med bær

Et godt bud på en frisk og sommerlig fødselsdagslagkage i bærsæsonen!



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

6-8 personer

3 stk lagkagebunde

400 g hindbær

3 dl piskefløde

1,5 dl hyldeblomstsaft

15 makroner

2 spsk blommemarmelade eller kompot

Pynt

100 g jordbær

100 g solbær

100 g hindbær

10 stk mynteblade

2 dl piskefløde

1 spsk flormelis

Opskrift udviklet af Frugtformidlingen

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Mos hindbær og vend dem med pisket flødeskum.
- 2 Knus makroner og hæld $\frac{1}{2}$ dl hyldeblomstsaft over dem.
- 3 Stæk lagkagebundene med resten af hyldeblomstsaften.
- 4 Fordel halvdelen af hindbærskum på første lagkagebund.
- 5 Smør blommemarmelade på den anden lagkagebund, og fordel de knuste makroner ovenpå.
- 6 Fordel resten af hindbærskum på den tredje og øverste lagkagebund.
- 7 Pynt med en sprøjtepose siderne med pisket flødeskum. Pynt med hele bær og mynteblade på toppen.
- 8 Drys lidt flormelis på lige inden servering.

