

# Lagkage

(bedstemor)

125 g smør  
250 g melis  
5 æggeblommer  
250 g mel  
5 æggehvider  
100 g hakkede mandler  
1 knivspids hjortetaksalt

Smør og sukker røres godt. Derefter blandes alle ingredienserne i på nær hviderne, som piskes stive og vendes i til sidst.

Dejen smøres ud på en rigtig godt smurt lagkageform. Der er til 5 bunde. Bages ved 180 grader ca. 10 min. til den føles fast.

Vendes ud på et bord, som er drysset let med sukker, for at den ikke skal hænge fast i bordpladen.

## Smørcreme.

125 g smør

2 tsk med top kakao

100 g flormelis

Røres godt sammen.

2 hele æg røres med lidt sukker og en tsk mel. 2 dl mælk koges og røres i æggemassen. Afkøles og blandingen røres i smørcremen.

Bundene lægges sammen med smørcremen og til sidst pyntes den med enten brun glasur eller overtrækschokolade.