

Sønderjysk rugbrødslagkage

10 - 12 portioner

 for let øvede

Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 170 °C traditionel varme.

1 Rugbrødsbunde:

Smør en springform og drys med 1 spsk. kakao.

Hak rugbrød og hasselnødder fint i en foodprocessor eller minihakker. Pisk æg og sukker skummende lyst. Sigt 3 spsk. kakao i æggemassen, tilsæt rugbrød og nødder og vend dejen forsigtigt sammen. Fordel dejen i den kakaodryssede springform.

Bag lagkagebunden midt i ovnen i 30-35 minutter. Afkøl lagkagebunden helt på en bagerist.

Del den helt afkølede lagkagebund i to lige tykke bunde. Bundene kan være lidt skrøbelige, så vær forsigtig, og hvis de revner lidt kan det ikke ses når vaniljeskummet smøres på.

2 Flødefyld:

Kom piskefløde, flormelis, romaroma og vaniljepasta i en skål. Pisk det til en blød skum.

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 22 cm
foodprocessor eller minihakker
håndmixer

Rugbrødsbunde:

1 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa
150 g rugbrød (uden kerner fx. sønderjysk rugbrød)
2 poser Dr. Oetker Hasselnøddeflager (100 g)
5 æg str. M/L
200 g lys muscovadosukker (eller mørkt rørsukker)
3 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa

Flødefyld og pynt:

5 dl piskefløde
2 spsk. flormelis
1 spsk. Dr. Oetker Romaroma
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
350 g solbærsyltetøj
50 g mørk chokolade

③ **Samling og pynt:**

Kom en af bundende på et serveringsfad. Smør bunden med halvdelen af solbærsyltetøjet og fordel derefter halvdelen af vaniljerom flødeskummet over. Læg den øverste bund ovenpå og fordel forsigtigt resten af syltetøjet på bunden. Top med den resterende flødeskum.

Slut af med at rive lidt mørk chokolade over toppen af kagen. Opbevare kagen i køleskabet inden servering.

Tip:

Find alle vores bedste tips og opskrifter på lagkager på vores [temaside](#).