

# Thyregod Store Bagedyst - 2018

## Nødde-Marengs lagkage

### Mandelbunde :

6 æggehvider  
3 spsk. sukker  
200 g sukker  
100 g flormelis  
100 g mandler  
½ dl mælk  
50 g flormelis

### Bundene :

Pisk æggehviderne luftige. Tilsæt 3 spsk sukker og pisk til hviderne bliver helt stive. Bland sukker, flormelis og hakkede mandler og vend det i massen skiftevis med mælken.  
Tegn 3 cirkler på ca 22 cm i diameter på bagepapir, og fordel dejen herpå. Drys bundene med sigtet flormelis.  
Bag i varmluftsovn ved 160 grader i ca 1 time. Afkøl dem på en rist.

### Chokoladecreme :

125 g mørk chokolade  
75 g smør  
2 æggeblommer (pasteuriseret)  
2½ dl piskefløde  
3 æggehvider (pasteuriseret)  
3 spsk. sukker

Smelt chokoladen og rør smørret i. Tilsæt æggeblommerne og stil det til afkøling.

Pisk fløden, og hviderne med sukker.

Vend fløde og marengs i chokolademassen.

### Mandelcreme:

100 g sukker  
100 g smuttede mandler  
2½ dl piskefløde

Smelt sukker på en pande til det er gyldent, og vend mandlerne i.

Held det på bagepapir og afkøl. Hak karamel og mandler og bland det i flødeskummet.

### Pynt:

Marcipan, udrullet  
Evt. pynt af overtrækschokolade

Læg bundene sammen med et lag chokoladecreme og et lag karamel/mandel creme. Læg helst kagen sammen dagen før.

Gem evt. lidt chokolade creme til at holde marcipanlåget fast.

**God fornøjelse, Britta Ellegaard**