

VALNØDDE LAGKAGE STANG

6 – 8 personer

4 Æggehvider

200 g Sukker

150 g Valnødder

1 tsk. Citronsaft

4 dl Piskefløde

2 dl Lemon Curd (kan købes i Spar) står ved marmeladen

100 g valnødder finhakkes og 50 g valnødder hakkes groft.

Æggehvider piskes halv færdige herefter tilsættes sukker langsomt under konstant piskning, tilsæt valnødder og bland/ pisk det godt sammen til en ensartet masse.

Dejen fordeles ligeligt i 3 felter 8 x 20 cm på en bageplade med papir eller 1 felt på 24 x 20 som efterfølgende udskæres i 3 lige store stykker

Bundene bages i ca. 30-35 min ved 180 grader. Afkøles inden de lægges sammen

Fløden piskes næsten færdig og ikke for stiv, citronsaft og Lemon Curd tilsættes, piskes til en ensartet creme

Læg kagen sammen og lad den stå køligt og trække i mindst 4 timer, gerne mere.

11.04.19 Hans