



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

BANAN-LAGKAGE

INGREDIENSER:

Bemærk: Læg gerne lagkagen sammen dagen før

Lagkagebunde (se opskrift andet sted)

Lagkagecreme (se opskrift andet sted)

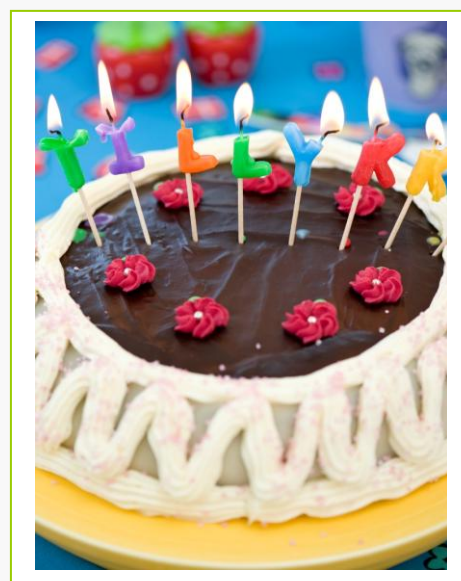
2 modne bananer

Lidt marmelade

Evt. marcipan

Glasur (flormelis, kakao og varmt vand)

Evt. mælkefri flødeskum



SÅDAN GØR DU:

Bag lagkagebunde ifølge opskrift andet sted.

Lav en dobbeltportion vaniljecreme ifølge opskrift andet sted.

Lagkager kan lægges sammen på mange forskellige måder. Kun fantasien sætter grænsen.

Her er et bud på en banan-lagkage:

Bunden stænkes gerne med lidt saft og smøres herefter med et tyndt lag marmelade, hvorpå der lægges et lag vaniljecreme. Ovenpå lægges skiver af banan.

Det samme gentages i det næste lag. Herefter stilles lagkagen tildækket i køleskab til næste dag.

På dagen pyntes lagkagen – evt. med et marcipanlåg, eller med glasur på toppen og mælkefri flødeskum i kanterne. Lidt krymmel eller andet pynt gør den ekstra festlig.