

FLAGKAGE

Du skal bruge

Til bunde:

4 æg

225 gram sukker

175 gram mel

110 gram kartoffelmel

1 stor teskefuld bagepulver

til fyld og pynt:

6 bananer

1/2 liter fløde

1 brev kagecreme

1/2 liter mælk

Chokolade efter behag

flormelis

rød frugt farve



Fremgangsmåde

1: Æg og sukker piskes godt sammen.

2: Mel, kartoffelmel og bagepulver piskes i.

Det hele anbringes på to bageplader med bagepapir og jævnes godt ud til kanterne.



3: Bundene bages i 7-10 min ved 210 grader i varmluftsovn.

4: Når bundene er kolde, kan kagen lægges sammen

5: Kagecreme og mælk røres sammen og stilles på køl i 20 minutter

6: Fløden piskes godt stiv.

Banerne og chokoladen skæres i mindre stykker





6: Når kagecremen har stået og blevet stiv, så blandes det med fløde. Bananer og chokolade puttes i, det hele blandes med en dejskraber.



7: Smør fyldet ud på den ene af bundene, og læg den anden bund ovenpå.

8: Pynt

Du skal bruge flormelis, vand og rød frugtfarve.

9: Toppen pyntes med rød og hvid glasur som et flag. Først et lag rødt og så sprøjter I det hvide ud på kagen.