

## Mor Lizzi's opskrifter.

### Rugbrødslagkage

100 gr. rugbrød rives fint.

100 gr. nødder males i foodprocessor.

6 æg deles

Hviderne piskes stive og 250 gr. sukker piskes i lidt af gangen.

Blommerne røres forsigtig i.

3 spsk. kakao og 1 tsk. bagepulver blandes med nødderne og vendes sammen med det revne

Rugbrød og nødder foldes forsigtigt i æggemassen.

Førdeles i 3 velsmurte lagkageforme (ca. 250g. i hver) og bages i ca. 10-12 min ved ca. 200 grader nederst i ovnen. Bundene afsvales før de lægges sammen med fyldet.

Fyld:

½ l. piskefløde piskes, 150 gr. mørk chokolade hakkes groft og vendes i flødeskummet.

Bundene smøres med brombærsyltetøj, flødeskummet kommes på og kagen lægges sammen.

Kagen trækker et par timer. Pyntes før servering med et drys af flormelis og brombær rundt i kanten.

