**Påskelagkage med nougat, knas og chokoladeæg**

**Opskriften er måske ikke den nemmeste og hurtigste, men belønningen for**

**indsatsen kommer helt sikkert, når familie og gæster smager og roser denne cremede smagsbombe af en påskelagkage. Den vil bringe lykke som påskens dessert eller som kagen til kaffen. Opskriften er fra kagespecialisterne hos Odense Marcipan.**

LAGKAGEBUNDE:
3 æg
120 g sukker
1,5 spsk. vand
65 g mel
25 g kakaopulver
0,5 tsk. bagepulver

CREME:
300 g blødt smør
300 g flormelis
300 g Odense Blød Nougat, i grove stykker

DESUDEN:
75 g hasselnøddeflager
50 g Daim
Små chokoladeæg til pynt

Del æggene i hvider og blommer. Pisk hviderne stive, kom et par skefulde af sukkeret i og pisk hviderne helt seje som til marengs. Pisk æggeblommerne luftige med vand og tilsæt resten af sukkeret. Pisk æggeblommer helt lyse til luftigt skum. Bland mel, kakao- og bagepulver. Vend forsigtigt æggeblommerne i hviderne, sigt melblandingen og vend det hele forsigtigt sammen.

Smør en springform (18 cm) grundigt med smør og fyld dejen i formen.
Bag den ved 175° C (ikke varmluft) ca. 30 minutter, eller til den er gennembagt.

Lad kagen køle helt af inden du flækker den på midten, så du får 2 bunde. Pisk smør og flormelis med en elpisker i mindst 6 minutter. Kom nougat i og pisk i yderligere

2 minutter.

Rist hasselnøddeflagerne let i en varm ovn eller på en tør pande. Lad dem køle af.
Knus Daimen groft. Fyld 1/3 af cremen mellem de to bunde og drys med knust Daim. Læg dem sammen og smør resten af cremen ovenpå og udenpå kagen. Pynt siderne med let ristede hasselnøddeflager og top kagen med små chokoladeæg lige inden servering.

Sæt kagen koldt og servér samme dag eller dagen derpå.