

Napoleonskage, 6 prs.

5 plader butterdej, hindbærmarmelade, lidt æggehvite, 5dl. Piskefløde, ½ brev cremepulver, 11/4 dl. Vand, 2 spsk. Rom,, 125 gram flormelis, lidt vand.

Butterdejsplademe optøes, hvorefter de udrulles forsigtigt på et melbestrøet bord, pas på, at de stadig er firkantede efter udrulningen. Den ene plade skæres i 8 strimler på langs og disse strimler limes med æggehvite på de andre 2 plader yderst ved de længste sider. Dejplademe prikkes med en gaffel og lægges på en plade med bagepapir, hvorefter de bages i en ca. 220 grader varm ovn i 8-10 min, til de er gyldne. Afkøles.

Cremepulveret røres op med rom og vand. Fløde piskes til skum, hvorefter omkring halvdelen af flødeskummet røres sammen med kagecremen til en luftig masse.

Flormelis røres op med vand til glasur, som smøres den side på hver af de 2 af dejplademe, på den side, som har været mod bagepladen. På de 2 andre butterdejsplader fordeles lidt hindbærmarmelade, herover sprøjtes kagecremen på langs og på midten af dejpladen. I en anden sprøjtepose med stjemetylle kommes flødeskummet, som sprøjtes på hver side af kagecremen. Pladen med glasuren skæres i 3 e stykker, som lægges over pladen med creme mv., hvorefter man med en skarp kniv skæres kagerne helt ud. Husk at aftørre kniven efter hver skæring. Kaffe serveres til.