**Kage med revne gulerødder**

****Opskriften passer til stort tærtefad eller ca. 20x30 cm fad.

200 g daim chokolade

200 g makroner

2 revne æbler

½ l fløde

4 tsk. flormelis

3-4 tsk. vaniljesukker

4-5 dl cremefraiche 18 %

500 g revne gulerødder

Hak daim og knus makroner - blandes i et fad. Læg revne æbler over. Pisk fløden stiv og bland flormelis og vaniljesukker i. Vend cremefraiche i. Læg blandingen over daim/makroner. Læg revne gulerødder på toppen - stil på køl et par timer før servering.

Der er ikke æbler i den oprindelige opskrift - men jeg synes bare, det passer godt til kagen!

God fornøjelse ☺ hilsen Annette