

Napoleonskager	
Ingredienser	Fremgangsmåde
Butterdej plader Flødecreme Flødeskum Glasur Hindbærmarmelade	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 220 grader 4. Du skal allerførst have bagt nogle butterdejsstænger. Dem man kan købe er temmelig brede, så jeg vil nok nøjes med to bunde pr. kage. 5. Rul dem en anelse tyndere, prik dem med en gaffel og læg dem på en bageplade med bagepapir 6. Bages i ca. 20 min. 7. Når bundene er helt kolde, smøres den ene med hindbærsyltetøj 8. Den anden bund glaseres med hvid glasur 9. Sprøjt en tyk streg flødecreme på midten af den hindbærsmurte bund 10. Sprøjt flødeskum på hver side af cremen 11. Læg den glaserede bund på og tryk den let ned Skæres i passende stykker - rengør kniven i vand og tør den i køkkenrulle, inden du skærer den næste 12. Afslut med at pynte med en roset (en klat flødeskum sprøjtet på med sprøjtepose) på hvert stykke kage
Redskaber	
Bruger du tre butterdejsbunde, er der hindbær & flødecreme på den nederste, flødeskum på den anden og glasur på den tredje	