

Abstrakt lagkage

10 - 12 portioner



for let øvede

Op til 40 Min.



Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

1 Bunde:

Kom stuetempereret smør, sukker, stuetempererede æg og vanilla paste i en skål. Sigt hvedemel og bagepulver i.

Pisk med håndmixer, først ved lav hastighed, herefter på middel hastighed i 1 min. Husk at skrabe kanterne ned, et par gange.

Rør kærnemælk og natron sammen i en skål, indtil det skummer. Tilsæt det i kagedejen. Pisk ved middel hastighed, til dejen er ensartet.

Kom dejen i smurt springform. Bag kagen i ca. 50-60 min.

Bagetid: ca. 50 - 60 minutter

Mærk efter med et træspyd om den er gennembagt. Der må ikke sidde dej på spyddet, når det trækkes op. Hvis kagen får for meget farve i ovnen kan du komme et stykke stanniol over mens den bager færdig. Lad lagkagebunden køle helt af på en bagerist og del den i 3.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm

Dr. Oetker justerbar kagering ekstra høj

Bunde til Abstrakt lagkage:

250 g blødt smør

250 g sukker

6 æg str. M/L

2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

340 g hvedemel

2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

120 ml kærnemælk

2 tsk. Dr. Oetker Natron

Berry Fantasy flødeostecreme:

1 pose Dr. Oetker Berry Fantasy Icing & Frosting

100 g flødeost

50 g blødt smør

Juicy Lemon smørcreme:

1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting

125 g blødt smør

Fyld:

75 g digestive kiks

300 g blåbærmarmelade

300 g lemoncurd

2 Berry Fantasy flødeostecreme:

Hæld brevet med Berry Fantasy i en skål og tilsæt kold flødeost og det stuetempererede smør. Pisk med en håndmixer i 4 min.

3 Juicy Lemon smørcreme:

Hæld brevet med Juicy Lemon i en skål og tilsæt det stuetempererede smør. Pisk med en håndmixer i 4 min.

4 Fyld:

Kiksene knuses mellemgroft med fingrene.

5 Samling af kagen:

Placer én af bundene nederst i en kagering. Fold to stykker bagepapir på midten og placer dem langs kanten af kageringen, så enderne overlapper.



Start med at fordele 1/3 af Berry Fantasy flødeostecremen i klatter rundt omkring på bunden, så det er jævnt fordelt men med mellemrum.

Tag dernæst 1/3 af Juicy Lemon smørcremen og fordel på samme vis.

Processen gentages med blåbærmarmelade (ca. 100 g) og lemon curd (ca. 100 g). Der slutes af med drys af kiks (ca. 25 g) i de resterende huller mellem cremer og marmelade.

Læg den mellemste bund ovenpå fyldet og gentag hele processen.



Når sidste bund er lagt på, fordeles det sidste af cremerne, marmeladen, curd og kiks som flot afslutning ovenpå kagen.





Tips:

Dr. Oetker Icing & Frosting kan bruges i et utal af opskrifter, hvad end det er smagfuld glasur, lækker frosting eller som erstatning for sukker i kagedej.

Brug for en opskrift på den perfekte frosting? Prøv vores opskrift på [cupcakes med nem frosting](#) og opnå den perfekte konsistens, der ikke skiller.

Icing & Frostings kan også tilføjes til kagedejen som i denne [nemme citronmåne](#).

Hvis man mere er til en lækker smag af chokolade, så prøv varianten Choco Dream i en [nem og saftig chokoladekage](#) eller i en no bake [chokoladecheesecake](#).

