

Chokolade lagkage med banan

10 - 14 portioner



for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 180° C varmluft eller 200° C traditionel varme.

1 Kakaolagkagebund:

Pisk æg og sukker skummende hvidt. Tilsæt vandet og pisk godt.

Bland i en anden skål mel, kakao og hjortetaksalt/bagepulver og sigt det derefter i æggemassen. Vend forsigtigt dejen sammen. Kom dejen i en smurt springform, gerne med bagepapir i bunden. Bag bunden i 25-30 minutter. Lad bunden køle på en bagerist.

Flæk bunden i tre. Marker med en kniv to riller hele vejen i siden på bunden, hvor den skal deles. Tag et langt stykke kraftig sytråd/kinesertråd og læg det rundt i den forskårne rille. Kryds tråden foran og træk så enderne væk fra hinanden så tråden skærer bunden igennem.

Bagetid: 25 - 30 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
springform; ø 22 cm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

Kakaolagkagebund:

4 æg str. M/L
150 g sukker
2 spsk. vand
150 g hvedemel
2 spsk. kakao
½ tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt eller
Bagepulver

Fyld:

1 brev Dr. Oetker Kagecreme med
vaniljesmag
5 dl sødmælk
2 - 3 bananer
75 g hakket mørk chokolade

Pynt:

200 g flormelis
2 - 3 spsk. kogende vand
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour
2 ½ dl piskefløde
Dr. Oetker Super Hero



2 Fyld:

Bland indholdet af et brev kagecreme med mælk. Pisk blandingen med en håndmixer i 1 minut og stil cremen i køleskabet i 20 minutter.

Skær bananen i skiver. Tag cremen ud af køleskabet og rør den kort igennem.

Læg den nederste lagkagebund på et fad, fordel halvdelen af bananerne på bunden og smør derefter halvdelen af kagecremen på. Drys halvdelen af det hakkede chokolade ovenpå kagecremen. Læg herefter den midterste bund på og gentag med det resterende fyld. Læg den sidste bund på som top. Lad gerne kagen trække et par timer på køl før servering.

3 Pynt:

Pynt lagkagen lige inden servering. Sigt flormelis i en skål og tilsæt kogende vand og rør til en ensartet glasur. Tag $\frac{1}{4}$ af glasuren fra og bland den med Concentrated Blue Colour. Smør den hvide glasur på toppen af kagen og pynt straks med blå krymmel fra Super Hero krymmelmix.

Kom den blå glasur i en frysepose eller sprøjtepose og klip et meget lille hul. Brug den blå glasur til at skrive på kagen.

Pisk fløden til skum og smør den på kanten af kagen, eller kom den i en sprøjtepose med en stjernetyl og sprøjt flødeskum rundt langs kanten.

Tips:

Læg gerne din lagkage sammen dagen inden den skal serveres, men husk at pynt og flødeskum er bedst at pynte med kort inden servering.

Find alle vores bedste tips og opskrifter på lagkager på vores [temaside](#).

