

Drømmekage lagkage | Bag live med Liv Martine

10 - 12 portioner

 for let øvede  Op til 90 Min.

Bag live med Oetker:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på YouTube her: [Drømmekage lagkage | Bag live med Liv Martine](#)

Ingredienser:

Redskaber:

Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm
Dr. Oetker engangssprøjtetpose
stjernetyl
kagering
kageplast

Lagkagebunde:

210 g sukker
3 æg str. M/L
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
180 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Økologisk
Bagepulver
45 g smør
1 ½ dl sødmælk
1 ubehandlet citron

Kokosfyld:

100 g smør
125 g kokosmel
200 g brun farin
½ dl sødmælk
1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter (50 g)

Konditorcreme:

1 brev Dr. Oetker Kagecreme med vaniljesmag
5 dl sødmælk
3 dl piskefløde

Marcipanovertræk:

300 g marcipan 53% mandler
150 g flormelis
40 g glukosesirup
majsstivelse - til udrulning

Pynt:

Dr. Oetker Silver Pearls
rød skovsyre
Dr. Oetker Hvid Pynteglasur
(alternativt: Choko Pynteglasur)

1 Lagkagebunde:

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

Pisk sukker, æg og Vanilla Paste til en luftig masse. Bland hvedemel og bagepulver sammen og sigt det ned i æggemassen. Vend blandingen sammen.

Varm smør og sødmælk op til lillefingertemperatur og rør det derefter i dejen. Riv skallen fra en ubehandlet citron og kom det i dejen imens der røres.

Beklæd bunden af en springform (Ø 20 cm) med bagepapir og hæld dejen i. Bag den i midten af ovnen i 35-45 minutter. Test ved at stikke et træspyd i midten af kagen, når træspyddet kommer rent op, er kagen færdigbagt. Lad bunden køle af og skær med en lille kniv langs springformens kant, så bunden løsner sig fra springformen. Del bunden i tre lige store dele ved først at skære en rille hele vejen rundt, og dernæst føre en stor savtakket kniv igennem rillen.

Bagetid: 35 - 45 minutter

2 Kokosfyld:

Kom smør, kokos, brun farin og sødmælk i en tykbundet gryde og bring det forsigtigt i kog under omrøring. Rør mandelsplitter i og lad blandingen stå og køle indtil lagkagen skal samles.

3 Konditorcreme:

Bland indholdet fra brevet med kagecreme med sødmælken i en skål og pisk i 1 minut. Kom derefter cremen i køleskabet i 20 minutter.

Pisk piskefløden til en fast flødeskum. Pisk herefter kagecremen igennem og vend flødeskummet i. Kom 1/4 af konditorcremen i en sprøjtepose med en lille stjernetyl og kom den i køleskabet indtil kagen skal pyntes. Den resterende creme skal bruges til samling af kagen.

4 Samling:

Placér den første bund (toppen af kagen) på et serveringsfad med skærefladen opad og kom en kagering med kageplast omkring. Smør halvdelen af kokosfyldet på bunden og dernæst halvdelen af konditorcremen ovenpå. Kom den midterste kagebund ovenpå og gentag på samme måde med det resterende kokosfyld og konditorcreme. Afslut ved at lægge den sidste bund på toppen med skærefladen nedad, så bunden af kagen danner en glat overflade. Kom kagen på frys og lad den sætte sig et øjeblik, eller kom den i køleskabet gerne til dagen efter.



5 Marcipanovertæk:

Ælt marcipan, flormelis og glukosesirup sammen til en ensartet masse og rul det til en glat pølse. Ønsker du en farvet kage kan marcipanen nemt indfarves med [Dr. Oetker Concentrated Colours](#). Marcipanen opbevares godt indpakket i husholdningsfilm i køleskabet indtil den skal bruges.

Der skal laves både et marcipanbånd og et marcipanlåg til kagen.

Rul marcipanen ud i et tyndt lag majsstivelse og sørg for at marcipanen er til at flytte under hele udrulningen. Marcipanen rulles ud til ét langt bånd, der kan nå hele vejen rundt om kagen (ca. 60 cm). Husk at måle kagens højde inden du skærer. Mens båndet stadig ligger på bordet, skæres det til, så kanterne bliver lige. Rul båndet sammen og rul det dernæst om kagens sider, se evt. billede på vores [opskrift på marcipanbånd](#).

Tag den overskydende marcipan, rul ud og udstik en rund top til kagen, brug evt. kageringen eller springformen som udstikker, og skær rundt om den med en lille kniv. Placér marcipanlåget på toppen af kagen.

6 Pynt:

Tag sprøjteposen med konditorcreme fra køleskabet og sprøjt dutter langs kagens kant, både i toppen og bunden. Pynt kagen med skovsyre og krymmel efter behov. Med pynteglasur kan du skrive lige det du ønsker på kagen.

Tip:

Find endnu flere tips og opskrifter på lagkager på vores [temaside](#).