


Kreative lagkager | Krea hjørnet

10 - 12 portioner

 nem Op til 50 Min.**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer
springform; ø 26 cm
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
udstikker

Lagkagebunde:

4 æg str. M/L
150 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker
med bourbon vanilje
¼ dl vand
150 g hvedemel
½ tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt
eller Bagepulver

Kagecreme:

1 brev Dr. Oetker Kagecreme
med vaniljesmag
5 dl sødmælk
Dr. Oetker Forest Fruit
Dessertsauce

Pynt:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk
Dr. Oetker Birthday Mix
Dr. Oetker Bumblebee Mix
Dr. Oetker Sweetheart

Forberedelse:

Pynten på denne lagkage er lavet ved hjælp af forskellige kageudstikkere og papir skabeloner. Hvis du ikke har nogen kageudstikkere hjemme i skabet kan du altid lave dine egne skabeloner. Klip fx et tal, en figur eller noget helt tredje ud af et stykke kraftigt papir. Gem disse indtil kagen skal pyntes.

1 Lagkagebunde:

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende og luftig med en håndmixer i 4-5 minutter. Tilsæt vand og pisk det godt sammen. Sigt hvedemel og hjortetaksalt i æggemassen og vend det sammen.

Kom dejen i en smurt springform (Ø 26 cm), gerne med bagepapir i bunden. Bag lagkagebunden i 20-22 minutter nederst i ovnen.

Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet, når det trækkes ud. Hvis kagen får for meget farve i ovnen, kan den dækkes med et stykke stanniol mens den bager færdig. Lad lagkagebunden køle helt af på en bagerist og del den så i tre lige tykke bunde.

2 Kagecreme og samling:

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

Tag cremen ud af køleskabet og rør den kort igennem.

Placer en lagkagebund på et rundt fad. Smør et tyndt lag Forest Fruit Dessertsauce udover bunden, fordel derefter halvdel af kagecremen på bunden. Smør den næste bund med et tyndt lag dessertsauce og læg derefter bunden ovenpå bunden med creme. Smør resten af kagecremen udover bunden i et jævnt lag. Slut af med den sidste bund. Lad gerne kagen sætte sig lidt på køl inden den pyntes.



3 Pynt:

Bland brevetts indhold med mælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig.

Fordel moussen på toppen og langs siderne af kagen. Brug gerne en vinkelpalet for at få skarpe og klare linjer.

Placer en udstikker eller hjemmelavet skabelon ovenpå kagen. Pynt med krymmel enten indenfor udstikkerens kant eller udenfor udstikkerens/papirformens kanter. På billedet er der brugt Birthday Mix, Bumblebee Mix og Princess Lillifee-krymmel.

Tips:

Du kan med fordel samle kagen i ringen fra springformen eller i en kagering. På den måde får du lidt skarpere sider på kagen.

Kagen kan med fordel laves dagen før den skal bruges, men vent med at komme krymmel på indtil kort inden servering.

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

