

Krydret julelagkage

8 - 10 portioner



for let øvede

Op til 90 Min.



Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

1 Krydderbund:

Pisk æg, rørsukker og vaniljepasta til en luftig og tyk æggesnaps. Bland hvedemel, bagepulver, kartoffelmel og Brunkagekrydderi sammen og sigt det i æggesnapsen. Tilsæt appelsinsaft og vend dejen sammen. Beklæd bunden af en springform (ø 20 cm) med bagepapir og hæld dejen heri.

Bag kagen midt i ovnen i ca. 25-30 minutter til kagen giver efter ved et let tryk.

Lad bunden køle helt af i formen.

Imens bunden køler forberedes cremen.

Bagetid: ca. 25 - 30 minutter

2 Konditorcreme med appelsin:

Bland indholdet af en pose Bagestabil Kagecreme med mælk. Pisk med piskeris i ca. 1 minut. Sæt vaniljecremen på køl i mindst 20 minutter.

Pisk vaniljecreme igennem, så den bliver fri for klumper. Pisk fløden til en fast flødeskum. Vend derefter flødeskum og fint revet appelsinskal sammen med vaniljecremen.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm
kageplast
kagering
Dr. Oetker engangssprøjtepose
stjernetyl, flerrillet

Krydderbund:

3 æg str. M/L
175 g lyst rørsukker
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
70 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
70 g kartoffelmel
1 brev Dr. Oetker Brunkagekrydderi
saft af 1 appelsin

Konditorcreme med appelsin:

1 brev Dr. Oetker Bagestabil
Kagecreme
4 dl letmælk
3 ½ dl piskefløde
revet skal fra en ubehandlet appelsin

Pynt:

Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls
Dr. Oetker Økologisk Earthy Cocoa
krymmel
revet skal fra en ubehandlet appelsin

3 Samling:

Skær lagkagebunden fri fra formens kant med en lille kniv og fjern bagepapiret. Del bunden på langs i tre lige store lagkagebunde. Dette kan med fordel gøres med en savtakket brødkniv.

Kom den første lagkagebund på et serveringsfad. Kom herefter kageplast og kagering (eller ringen fra springformen) om bunden. Fordel 1/3 af konditorcremen på bunden. Læg den midterste bund ovenpå og smør 1/3 creme på. Læg den sidste bund ovenpå.

Kom den resterende 1/3 af konditorcremen i en sprøjtepose med en flerrillet stjernetyl. Sprøjt cremen ud i dutter på hele kagens top. Lad gerne kagen stå og samle sig et par timer på køl.



4 Pynt:

Frigør kagen fra formen og fjern kageplasten. Pynt lagkagen med Earthy Cocoa krymmel, Golden and Shiny Pearls og fintrevet appelsinskal.



Tips:

Lagkagebunde kan med fordel laves dagen før de skal bruges.

Bundene kan smøres med din favoritmarmelade, fx appelsin eller solbær, inden konditorcremen kommes på.

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