


# Krymmel lagkage pyntet med slik | Liv Martine

12 - 14 portioner

 for let øvede  Op til 90 Min.

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

## 1 Lagkagebunde med krymmel:

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. Vend til sidst krymmel i dejen. Kom dejen i en smurt springform, beklædt med bagepapir i bunden. Bag lagkagebunden i 25-30 minutter, nederst i ovnen.

Mærk efter med et træspyd om den er nok bagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Hvis kagen er ved at få for meget farve i ovnen, så kom et stykke stanniol over mens den bager færdig. Lad lagkagebunden køle helt af på en bagerist og del den derefter i 3 bunde.

**Bagetid: 25 - 30 minutter**

## 2 Konditorcreme:

Kom posens indhold i en skål sammen med mælk og pisk med en håndmixer i et minut. Stil cremen på køl i 20 minutter.

Pisk fløde til flødeskum og vend den sammen med kagecremen. Stil konditorcremen på køl indtil kagen skal samles.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

### Lagkagebunde med krymmel:

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  
1 pose Dr. Oetker Party Mix

### Konditorcreme:

1 brev Dr. Oetker Kagecreme med vaniljesmag  
5 dl sødmælk  
2 dl fløde

### Smørcreme:

250 g smør stueterempereret  
250 g flormelis  
revet skal fra en ubehandlet appelsin

### Pynt:

3 poser Dr. Oetker Party Mix  
100 g mørk kagechokolade eller chokoladeknapper  
Blandet slik

### 3 Samling:

Placér en bund på et kagefad og smør halvdelen af konditorcremen på. Læg den anden bund på og smør den anden halvdel af konditorcremen på. Afslut med den sidste bund som låg. Kagen kan også samles i en kagering eller ringen fra en springform, det giver kagen lidt mere lige sider. Lad gerne kagen stå og sætte sig et par timer i køleskabet eller evt. til næste dag.

### 4 Smørcreme og pynt:

Pisk smørret med en håndmixer til det er lyst og luftigt og skifter farve fra gul til hvid. Det tager ca. 10 minutter. Tilsæt flormelis lidt af gangen mens der piskes, og pisk til sidst appelsinskal i.

Smør kagen op med smørcreme. Gem en smule (ca. 1/5) i en sprøjtepose med en lille stjernetylle til pynt på kagen. Tag en håndfuld krymmel og tryk det op på kagens sider. Fortsæt indtil hele kagen er dækket med krymmel.

Smelt chokoladen over et vandbad eller i mikroovn. Hæld det forsigtigt langs kanten på kagen og lad det løbe ned langs kanten af kagen så der bliver en fin drip-effekt. Pynt kagen med blandet slik efter egen smag og små toppe af den resterende smørcreme.

### Tips:

Sådan deler du bunden: Du kan nemt flække bunden i tre ved at markere 2 riller med en kniv hele vejen rundt på kagen, hvor den skal deles. Tag et stykke kraftigt sytråd og læg det rundt i den forskårne rille. Kryds tråden foran og træk så enderne væk fra hinanden, så tråden skærer bunden over. Gentag processen i den anden rille, så du ender med tre bunde.

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

Hvis du gerne vil sørge for at din chokolade er korrekt tempereret, kan du [her læse mere om chokolade og chokoladetemperering](#).