

# Lækker lagkage - uden gluten og laktose

12 - 16 portioner

 for let øvede

● Op til 50 Min.



Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

## 1 Glutenfri lagkagebunde:

Pisk æg og sukker skummende og luftigt med en håndmixer i 4-5 min. Bland i en anden skål kartoffelmel, rismel og bagepulver godt sammen og sigt det i æggemassen. Vend forsigtigt dejen sammen.

Hæld dejen i en smurt springform (ø 22 cm), gerne med bagepapir i bunden, og bag lagkagebunden i 20-25 min. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Hvis kagen er ved at få for meget farve inden den er færdigbagt, så kom et stykke stanniol over, mens den bager færdig. Lad lagkagebunden køle helt af på en bagerist. Del den derefter i tre, så der bliver tre lige tykke lagkagebunde.

Sluk ikke ovnen, når kagerne er færdigbagt, den skal bruges til at riste mandlerne.

**Bagetid: 20 - 25 minutter**

## Ingredienser:

### Redskaber:

springform; ø 22 cm  
håndmixer  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 11 mm

### Glutenfri lagkagebunde:

5 æg str. M/L  
170 g sukker  
65 g kartoffelmel  
60 g rismel  
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

### Laktosefri kagecreme og kagefyld:

1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)  
1 brev Dr. Oetker Bagestabil  
Kagecreme  
6 dl laktosefri letmælk  
400 - 500 g friske jordbær  
saft af ½ appelsin

### Pynt:

250 g flormelis  
2 - 3 spsk. kogende vand  
Dr. Oetker Rød Konditorfarve  
Dr. Oetker Party Mix  
2 ½ dl laktosefri piskefløde

## ② Laktosefri kagecreme og kagefyld:

Fordel mandlerne på en bageplade med bagepapir og bag dem i oven i 2-4 min. Hold godt øje med dem, da de nemt får for meget. De skal være let gyldne. Lad dem køle af.

Hæld indholdet fra et brev Bagestabil Kagecreme i en skål og tilsæt laktosefri minimælk. Pisk med en håndmixer i ca. 3 minutter ved høj hastighed. Kom cremen i køleskabet i 20 minutter.

Skyl jordbærerne og skær dem i skiver. Tag cremen ud af køleskabet og rør den kort igennem.

Læg den nederste lagkagebund på et serveringsfad. Pres saften fra en halv appelsin udover bunden, kom halvdelen af jordbærerne på og smør halvdelen af kagecremen ovenpå. Drys halvdelen af mandlerne udover kagecremen. Læg derefter den midterste bund på og gentag med det resterende fyld. Læg den sidste bund på som top. Lad gerne kagen trække i køleskabet et par timer.

**Bagetid: 2 - 4 minutter**

## ③ Pynt:

Pynt kagen kort inden servering. Rør en glasur af sigtet flormelis, varmt vand og konditorfarve. Smør glassuren ud i et jævnt lag på toppen af kagen. Pynt med krymmel inden glassuren stivner.

Pisk fløden til skum og kom den i en sprøjtepose med stjernetyl og sprøjt det rundt langs kanten af kagen. Alternativt kan flødeskummet også smøres ud.

## OBS:

Vær opmærksom på at ikke alt Dr. Oetkers krymmel er glutenfrit. Du kan tjekke for allergener på vores hjemmeside under det specifikke produkt.

Bagestabil kagecreme og rød konditorfarver er ikke vegetariske/veganske, derfor er kagen kun glutenfri og laktosefri, men ikke vegetarisk/vegansk.



### Tips:

Skift gerne jordbær ud med andre bær eller en blanding af bær. Du kan også erstatte de ristede, hakkede mandler med hakket, mørk, laktosefri chokolade.

Du kan nemt flække bunden i tre ved at markere 2 riller med en kniv hele vejen rundt på kagen, hvor den skal skæres. Tag et stykke kraftigt sytråd og læg det rundt om kagen 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.

Læg gerne din lagkage sammen dagen inden den skal serveres, så den kan trække smag, men husk at pynt og flødeskum er bedst at vente med til lige inden servering.

