

Lagkage med hindbær - uden gluten og laktose

10 - 14 portioner



for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

1 Glutenfrie lagkagebunde:

Pisk æg og sukker skummende og luftigt med en håndmixer i 4-5 minutter.

Bland i en anden skål kartoffelmel, risemel og bagepulver godt sammen og sigt det derefter i æggemassen. Vend forsigtigt dejen sammen. Kom dejen i en smurt springform (ø 22 cm), gerne med bagepapir i bunden, og bag lagkagebunden i 20-25 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 store lagkagebunde.

Bagetid: 20 - 25 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
springform; ø 22 cm
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm
Dr. Oetker engangssprøjtepose

Glutenfrie lagkagebunde:

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

Fyld af kagecreme og hindbær:

1 brev Dr. Oetker Bagestabil
Kagecreme
6 dl laktosefri letmælk
200 g hindbær frosne eller friske

Glasur og pynt:

50 g hindbær friske eller optøede
1 - 2 spsk. kogende vand
200 g flormelis
2 ½ dl laktosefri piskefløde
Dr. Oetker Party Mix

2 Fyld af kagecreme og hindbær:

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.

Tag cremen ud af køleskabet og rør den kort igennem.

Læg den nederste bund på et fad, fordel halvdelen af de frosne eller friske hindbær på bunden og smør halvdelen af kagecremen på. Læg derefter den midterste bund på og gentag med det resterende fyld. Læg den sidste bund på som top. Lad gerne kagen trække et par timer før servering.

3 Glasur og pynt:

Pynt lagkagen lige inden servering. Mos hindbærerne med halvdelen af vandet og rør det sammen med den sigtet flormelis til en glasur. Tilsæt ekstra vand, hvis nødvendigt. Smør glasuren på toppen af kagen.

Pisk fløden til skum og smør den langs siden af kagen, eller kom den i en sprøjtepose med en stjernetyl og sprøjt flødeskum rundt langs kanten af kagen. Drys kagen med lidt krymmel på flødeskummet.

OBS:

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

Tips:

Du kan nemt flække bunden i tre ved at markere to 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.

De mosedede hindbær kan sies inden de røres sammen med flormelis, så kernerne ikke kommer med. På den måde får man en glat glasur, eller du kan undlade hindbær i glasuren og istedet komme lidt [Rød Konditorfarve](#) eller [Concentrated Pink Colour](#) i.

Find flere glutenfri og laktosefri opskrifter på vores [temaside](#).