

Lagkage med hindbær

10 - 14 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

1 Lagkagebunde:

Pisk æg og sukker skummende og luftigt med en håndmixer i 4-5 minutter. Tilsæt vand og pisk det godt sammen. Sigt hvedemel og bagepulver i æggemassen og vend dejen sammen.

Kom dejen i en smurt springform (ø 22 cm), gerne med bagepapir i bunden, og bag lagkagebunden nederst i ovnen i 20-25 minutter. 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.

Ingredienser:

Redskaber:

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

Lagkagebunde:

4 æg str. M/L
150 g sukker
¼ dl vand
150 g hvedemel
½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Fyld:

1 brev Dr. Oetker Kagecreme med vaniljesmag
5 dl sødmælk
8 - 12 knuste makroner
200 g hindbær, frosne eller friske

Glasur og pynt:

50 g hindbær, friske eller optøede
1 - 2 spsk. kogende vand
2 dl flormelis
Dr. Oetker Gel Glitter
2 ½ dl piskefløde
Dr. Oetker Sweetheart

2 Fyld:

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.

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

3 Glasur og pynt:

Pynt lagkagen kort 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. Pynt toppen af kagen med Glitter Gelé og drys lidt krymmel på flødeskummet.

Tips:

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