

# Lagkage med jordbær og appelsin

12 - 14 portioner



for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 175 °C traditionel ovn eller 160 °C varmluft.

## 1 Lagkagebunde:

Pisk æg og sukker luftigt og hvidt. Bland hvedemel og kartoffelmel og si det i æggemassen, vend derefter forsigtigt dejen sammen.

Hæld dejen i en springform (ø 20 cm), hvis bund er beklædt med bagepapir og bag kagen i 30-40 min. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagen afkøle helt.

## 2 Appelsin- og flødeostecreme:

Pisk flødeost og sukker sammen. Pisk fløden til skum og vend det i flødeosten sammen med appelsinskallen.

## 3 Samling:

Skyld jordbærerne og skær dem i små stykker.

Flæk lagkagebunden i tre lige tykke bunde. Kom den ene bund på et fad og kom en kagering omkring. Dryp bunden med halvdelen af appelsinjuicen. Fordel halvdelen af appelsin- og flødeostecremen over i et jævnt lag og drys halvdelen af jordbærstykkerne over. Top med den næste bund og gentag med den resterende appelsinsaft, creme og jordbær, slut af med den sidste bund. Lad kagen sætte sig i køleskabet i et par timer.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
springform; ø 20 cm  
kagering  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 11 mm

### Lagkagebunde:

4 æg str. M/L  
140 g sukker  
90 g hvedemel  
70 g kartoffelmel

### Appelsin- og flødeostecreme:

200 g flødeost  
90 g sukker  
2 dl piskefløde  
1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g)  
250 g jordbær  
2 dl appelsinjuice

### Vaniljeflodeskum:

4 dl piskefløde  
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

### Pynt:

6 jordbær  
Dr. Oetker Økologisk Leafy Pear krymmel



4 Vaniljeflødeskum:

Pisk fløden til skum og rør vaniljapasta i. Kom lidt af flødeskummet i en sprøjtepose med en stor stjernetyl. Befri kagen fra kageringen og smør flødeskummet i et jævnt lag på kagens sider og top. Sprøjt rosetter af flødeskum langs kagens top.

5 Pynt:

Skær jordbærerne i halve og sæt dem forsigtigt på flødeskumsrosetterne. Pres derefter forsigtigt Leafy Pear krymmel ind langs kagens bund, drys også lidt krymmel på toppen af kagen.

Tip:

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

