

# Lama kage

10 - 12 portioner

 for let øvede Op til 160 Min.

Tænd ovnen på 180 °C almindelige varme eller 160 °C varmluft.

## 1 Citron lagkagebunde:

Bland mel, majsstivelse og bagepulver sammen, stil til side.

Del æggene i æggehviter og æggeblommer. Pisk æggeblommer, 1/3 af sukkeret (ca. 43 g), Naturlig Citronekstrakt og varmt vand sammen indtil det er skummende.

Pisk æggehviter, det resterende sukker, vaniljesukker og salt sammen til det er blankt og stift. Vend æggeblommeblandingen i lidt ad gangen. Sigt derefter melblandingen i massen og vend dejen sammen. Hæld dejen i to smurte springforme (ø 18 cm) med bagepapir i bunden og glat overfladen ud.

Bag kagerne midt i ovnen i 16-20 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagebundene køle helt af.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
2 springforme; ø 18 cm  
kagerulle  
4 runde udstikkere

### Citron lagkagebunde:

75 g hvedemel  
50 g majsstivelse  
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
4 æg str. M/L  
130 g sukker  
½ tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt  
3 spsk. varmt vand  
1 ½ tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
1 knsp. fint salt

### Nem citron cream cheese frosting:

1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting  
50 g blødt smør  
100 g flødeost  
300 g friske blåbær, skyllet og tørret

### Nem smørcreme:

1 pose Dr. Oetker Base for Buttercream  
250 g blødt smør  
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt

### Pynt:

200 g Dr. Oetker Hvid fondant  
Dr. Oetker Concentrated Orange Colour  
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour  
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour  
Dr. Oetker Concentrated Green Colour  
evt. lidt flormelis eller majsstivelse til udrulning

**2 Nem citron cream cheese frosting:**

Kom indholdet af en pose Juicy Lemon Icing & Frosting i en skål og tilsæt stuetempereret smør, og kold flødeost. Pisk med en håndmixer i 4 minutter, til det er lyst og luftigt.

**3 Samling af kagen:**

Befri kagebundene fra springformene, og fjern bagepapiret. Flæk forsigtigt begge kager på midten, så der bliver 4 lagkagebunde.

Læg en bund på et kagefad. Smør 1/3 af citron cream cheese frosting over og tryk forsigtigt 1/3 af blåbærrene ned i smørcremen. Top med den næste bund og gentag med frosting, blåbær og bunde til alt er brugt, slut af med den sidste bund. Kom kagen på køl i mindst 1 time.

**4 Nem smørcreme:**

Kom indholdet af en pose Base for Buttercream i en skål og tilsæt stuetempereret smør og Naturlig Citronekstrakt. Pisk med en håndmixer i 4 minutter, til smørcremen er lys og luftig. Alternativt kan smørcremen piskes i en standmixer.

Smør lagkagen op med med smørcremen. Brug en paletkniv til at få en glat overflade. Stil kagen på køl.

**5 Fondant pynt:**

Del fondanten i 4 stykker. Indfarv hvert stykke med hhv. orange, gul, pink og grøn Concentrated Colours, tilsæt mere farve indtil den ønskede nuance opnås.

Rul hver portion til en tykkelse på 2 mm, brug evt. lidt flormelis eller majsstivelse så fondanten ikke klitrer til bordet. Udstik forskellige størrelse cirkler af fondanten i forskellige farver. Placer cirkler oven på hinanden, med den største cirkel bagerst og den mindste cirkel forrest. Halvér cirklerne med en kniv og sæt pynten langs toppen af kagens sider (se billede).

Klip kaktus og lama ud af papir (se skabelon) og lim tandstikker på i bunden. Sæt papirpynten på toppen af kagen.