

Marguerit-lagkage

12 - 16 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Note om pynten:

Marguerit blomsterne er desværre udgået af vores dekorationssortiment, men derfor kan du godt lave denne fine lagkage. Prøv istedet at farve marcipan eller fondant med [Concentrated Colour](#) og udstik små blomster til pynten, tegn blomster med Writing Icing Decór eller drys med din yndlingskrimmel.

Ingredienser:

Redskaber:

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

Lagkagebund:

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

Jordbærfyld:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Strawberry Taste
2 ½ dl letmælk
300 g jordbær

Pynt:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk
1 tsk. Dr. Oetker Blå
Konditorfarve
1 tsk. Dr. Oetker Grøn
Konditorfarve
Dr. Oetker Writing Icing Decór og
andet pynt efter ønske



1 Lagkagebund:

Tænd ovnen på 180°C varmluft eller 200°C traditionel varme.

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende og luftig med en håndmixer i 4-5 minutter. Tilsæt vand og pisk det godt sammen. Sigt hvedemel og hjortetaksalt i æggemassen og vend det sammen.

Kom dejen i en smurt springform (ø 22 cm), gerne med bagepapir i bunden. Bag bunden i 25-30 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 stanniøl mens den bager færdig. Lad lagkagebunden køle helt af på en bagerist.

Del den kolde kage i tre lige store lagkagebunde, brug en stor savtakket kniv eller marker med en lille kniv 2 riller hele vejen i siden på bunden, hvor den skal deles. Tag et langt stykke kraftig sytråd/kinesertråd og læg det rundt i den forskårne rille. Kryds tråden foran og træk så enderne væk fra hinanden så tråden skærer bunden igennem.

2 Jordbærfyld:

Rens jordbærerne og skær dem i mindre stykker.

Kom indholdet fra et brev Cake Mousse Strawberry Taste i en skål og tilsæt letmælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er let og luftig.

Kom en bund på et serveringsfad, kom gerne ringen til springformen udenom. Kom halvdelen af jordbær-kagemoussen på bunden og drys med halvdelen af jordbærerne, kom den næste bund på og gentag med mousse og jordbær. Slut af med den sidste bund. Lad kagen sætte sig kort i køleskabet.



3 Pynt:

Kom indholdet fra et brev Cake Mousse Vanilla Taste i en skål og tilsæt letmælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er let og luftig.

Fordel kagemoussen i to skåle og farv hver portion med henholdsvis grøn og blå konditorfarve.

Befri kagen fra springformen. Smør toppen og 1/3 del ned langs kagens side med den blå vaniljemousse.

Kom den grønne vaniljemousse i en sprøjtepose med stjernetyl og sprøjt langs siden af kagen.

Dekorér med Writing Icing Decór og den ønskede pynt. Det er kun fantasien, der sætter grænser for decorationen.

Tips:

Hvis det skal være lidt nemmere kan lagkagebundene købes færdig. Læg lagkagen sammen dagen inden servering, men vent med at dekorere kagen til lige inden servering.

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