

Peberkage lagkage

12 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

1 Krydrede kagebunde:

Sigt hvedemel, bagepulver, salt og Brunkagekrydderi godt sammen i en skål. Kom i en anden skål stuetempereret smør, sukker og brun farin. Pisk det sammen indtil det er lyst og luftigt. Tilsæt et æg ad gangen og pisk godt imellem hvert æg.

Rør sirup og Taylor & Colledge Vanilla Extract i æggemassen. Bland til sidst melblandingen og kærnemælken i skiftevis lidt ad gangen, pisk imellem hver tilsætning.

Fordel dejen ligeligt mellem to smurte springforme (ø 22 cm), evt. med bagepapir i bunden. Bag kagebundene i ca. 20 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagebundene afkøle helt.

Skær de afkølede kagebunde i to lige tykke bunde, så der bliver fire kagebunde i alt.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
2 springforme; ø 22 cm
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Krydrede kagebunde:

300 g hvedemel
2 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
¾ tsk. fint salt
4 tsk. Dr. Oetker
Brunkagekrydderi
170 g blødt smør
140 g sukker
60 g brun farin
3 æg str. M/L
1 dl lys sirup
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla
Bean Extract
1 ¾ dl kærnemælk

Vaniljemælk til pensling:

1 dl letmælk
½ tsk. Taylor & Colledge Vanilla
Bean Extract

Smørcreme med romsmag og appelsinfyld:

400 g blødt smør
500 g flormelis
1 tsk. Dr. Oetker Romaroma
300 g appelsinmarmelade

Julepynt:

små honningkagehuse
Dr. Oetker Sugar Decoration
rosmarin, til juletræer
Dr. Oetker Silver krymmel
(eventuelt)

2 Vaniljemælk til pensling:

Bland mælk og Taylor & Colledge Vanilla Extract sammen i en lille skål. Pensl blandingen over bundende. Dette gøres for at gøre bundende bløde og saftige.

3 Smørcreme med romsmag og appelsinfyld:

Pisk det bløde smør i et par minutter. Tilsæt flormelis lidt ad gangen og pisk yderligere i 10 minutter. Pisk til sidst Romaroma i smørcremen.

Læg den første kagebund på et serveringsfad og smør 1/3 af appelsinmarmeladen jævnt over bunden. Fordel derefter 1/4 af smørcremen over. Top med den næste kagebund og gentag med marmelade og smørcreme indtil alle bundende er brugt. Smør resten af smørcremen ud på toppen og siderne af kagen.

4 Samling af lagkagen:

Læg den første kagebund på et serveringsfad og smør 1/3 af appelsinmarmeladen jævnt over bunden. Fordel derefter 1/4 af smørcremen over. Top med den næste kagebund og gentag med marmelade og smørcreme indtil alle bundende er brugt. Smør resten af smørcremen ud på toppen og siderne af kagen.

5 Julepynt:

Pynt kagen med små huse lavet af honningkager ([find opskrift på honningkagehuse i almindelig størrelse her](#)), Taste of Christmas Sugar Decoration og små grantræer lavet af rosmarinkviste. Drys gerne toppen af kagen med lidt Silver krymmel.