

Regnbuekage

12 - 16 portioner



nem

● ● Op til 100 Min.



Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

1 Lagkagebunde:

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. Del dejen i fire lige store portioner og farv dem i hver sin farve.

Kom den første dej i en smurt springform, gerne med bagepapir i bunden. Bag lagkagebunden i 5-7 minutter nederst i ovnen.

Lad den køle en smule af før formen løsnes. Lad bunden den blive helt koldt på en bagerist. Gentag samme proces med de tre andre bunde.

Bagetid: 5 - 7 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Lagkagebunde:

4 æg str. M/L
150 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
¼ dl vand
150 g hvedemel
½ tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt eller bagepulver
1 tsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve
1 tsk. Dr. Oetker Blå Konditorfarve
1 tsk. Dr. Oetker Gul Konditorfarve
1 tsk. Dr. Oetker Grøn Konditorfarve

Fyld og Pynt:

2 breve Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste
4 ½ dl letmælk
½ dl koncentreret hyldeblomstsaft
Dr. Oetker Super Hero



② Fyld og pynt:

Bland begge breves indhold med mælk og hyldeblomstsaft. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed.

Læg lagkagen sammen med lidt over halvdelen af moussen, det kan være en fordel at samle kagen i ringen fra en springform eller i en kagering, da kagen så vil få et skarpere udtryk.

Brug en lille vinkelpalet til at fordele den resterende mousse på toppen og siden af kagen. Drys top og side med stjernerne fra Super Hero krymmel.

Tips:

Kagen kan godt laves en dag før servering, men bør pyntes kort før servering.

Du kan også bruge vores [Concentrated Colours](#) istedet for Konditorfarver, men du skal måske bruge lidt mindre.

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

