

# Romkage

20 - 25 stk.



for let øvede

● ● Op til 100 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

rund udstikker; ø 9 cm eller et glas  
20 - 25 linseforme; ø 7 cm

### Fyld:

4 dl letmælk  
1 brev Dr. Oetker Bagestabil  
Kagecreme

### Dejen:

500 g butterdej

### Pynt:

125 g flormelis  
1 spsk. varmt vand  
2 tsk. Dr. Oetker Romaroma  
ribsgelé (eller anden)

## 1 Fyld:

Hæld mælken i en skål. Med et piskeris piskes cremepulveret i mælken. Pisk kagecremen 1 min. og stil den i køleskabet i 20 min.

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

## 2 Dejen:

Udstik butterdejen i runde kager med en udstikker eller et glas (ø 9-10 cm). Læg en skefuld creme på hver kage og læg dem i smurte linseforme.

Bag romkagerne midt i ovnen i 15-20 min. til de er gyldenbrune. Afkøl romkagerne på en bagerist

**Bagetid: 15 - 20 minutter**

## 3 Pynt:

Lav en glasur af flormelis, vand og romaroma, og pynt romkagerne rundt i kanten. Læg en skefuld gele i midten af hver romkage.