

Tricolore-lagkage

12 - 16 portioner

 for let øvede

● ● Op til 120 Min.



Tænd ovnen på 220 °C traditionel varme.

1 Kagedej:

Pisk æg og sukker skummende hvidt. Jo mere æggemassen piskes, des lettere og luftigere bliver bundene. Vend forsigtigt kartoffelmel, samt sigtet hvedemel og bagepulver i æggemassen ad tre omgange, til dejen er ensartet.

Del dejen i tre lige store portioner, og farv hver portion med hhv. rød, grøn og blå konditorfarve, ved forsigtigt at vende dejen, til farven er fordelt ensartet i dejen.

Hæld én af portionerne i en smurt, meldrysset form. Bag bunden midt i ovnen 5-6 min., til den er let gylden. Vend bunden ud på et stykke bagepapir og afkøl den på en bagerist.

Rengør formen og gentag processen for at bage de resterende to bunde. Alternativt kan bundene bages i hver sin springform.

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 24 cm

Kagedej:

9 æg str. S/M
240 g sukker
70 g kartoffelmel
170 g hvedemel
0,5 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
Dr. Oetker Rød Konditorfarve
Dr. Oetker Grøn Konditorfarve
Dr. Oetker Blå Konditorfarve

Creme:

4,5 dl piskefløde
2 dl creme fraiche 38 %
4 spsk. flormelis
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt
1 tsk. citronsaft, evt.

Fyld:

1 dl lemoncurd

Pynt:

2 dl mascarpone
2 dl piskefløde
2 spsk. flormelis
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls

2 Creme:

Pisk ingredienserne til cremen sammen, så den har konsistens som flødeskum.

Læg dernæst den grønne lagkagebund ovenpå cremen og smør denne med lemon curd, inden resten af cremen fordeles ovenpå. Læg den blå lagkagebund øverst, og sæt kagen i køleskabet i mindst 2 timer, gerne natten over, så den sætter sig.

3 Pynt:

Pisk mascarpone, fløde, flormelis og vaniljeekstrakt sammen til en creme og smør den ud over lagkagen lige inden servering og pynt med krymmel efter eget ønske.

Tip:

Alternativt kan bundene bages direkte på en bageplade beklædt med bagepapir. Tegn ringe (Ø 24 cm) på bagepapiret, så bundene bliver nogenlunde ens. De vil delvis hæve udad og op i stedet for kun op, så ved denne metode fås en lidt lavere kage, og det bliver svært at få en lige kant på bundene.

4 Fyld:

Anbring en springform uden bund på et fad med plan bund og læg den røde lagkagebund ned i den. Smør bunden med et lag lemon curd eller hindbærsyltetøj og fordel derefter halvdelen af den syrlige creme herpå.

Pynt kan varieres i en uendelighed.

Prøv den smagfulde, økologiske krymmel fra Dr. Oetker og tilpas farverne til lagkagebundene.

<https://www.oetker.dk/dk-da/vores-produkter/dekorat1on/produktssortiment/organic-bloomy-blackcurrant>

<https://www.oetker.dk/dk-da/vores-produkter/dekorat1on/produktssortiment/organic-leafy-pear>