

Tricolore-lagkage

12 - 16 portioner

 for let øvede● Op til 75 Min.

Tænd ovnen på 220 °C traditionel varme.

1 Farvet lagkagebunde:

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 i hver sin farve med rød, grøn og blå konditorfarve, ved forsigtigt at vende dejen, til farven er ensartet fordelt.

Hæld én af portionerne i en smurt, meldrysset springform (ø 24 cm). Bag bunden midt i ovnen 5-6 minutter, 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

Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Farvet lagkagebunde:

9 æg str. S/M

240 g sukker

70 g kartoffelmel

170 g hvedemel

½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Dr. Oetker Rød Konditorfarve

Dr. Oetker Grøn Konditorfarve

Dr. Oetker Blå Konditorfarve

Syrlig creme:

4 ½ dl piskefløde

2 dl creme fraiche 38 %

4 spsk. flormelis

1 spsk. Dr. Oetker Naturlig

Vaniljeekstrakt

1 tsk. citronsaft, evt.

1 dl lemoncurd eller

hindbærsyltetøj

Pynt:

2 dl mascarpone

2 dl piskefløde

2 spsk. flormelis

1 spsk. Dr. Oetker Naturlig

Vaniljeekstrakt

Dr. Oetker Sweetheart

2 Syrlig creme:

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

Anbring en kagering eller en springform uden bund på et fad og læg den røde lagkagebund ned i formen. Smør bunden med et lag lemon curd eller hindbærsyltetøj og fordel derefter halvdelen af den syrlige creme over. Top med den grønne bund og gentag med lemon curd og creme, slut af med den blå bund. Lad kagen sætte sig i køleskabet i mindst 2 timer eller gerne natten over.

3 Pynt:

Befri kagen fra formen.

Pisk mascarpone, fløde, flormelis og vaniljeekstrakt sammen til en creme og smør den ud over lagkagen lige inden servering. Brug en vinkelpalet til at få et helt glat udtryk. Pynt med de lyserøde kugler fra Sweetheart krymmel eller krymmel efter eget ønske.

Tips:

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.

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