



Fødselsdagslagkage med sommerbær

Sød creme, flødeskum og syrlige sommerbær gør denne kage helt uimodståelig.



Bedøm opskrift



60+ min



Jun – Jul



Vegetar

Ingredienser

1 lagkage (12 personer)

3 spsk smør til formene

3 tsk sukker til formene

4 æg

125 g sukker (1½ dl)

100 g hvedemel (1½ dl)

1 tsk bagepulver

Fyld kagecreme

½ l sødmælk

50 g sukker (¼ dl)

1 vaniljestang

5 æggeblommer

25 g majsstivelse (maizena)

3 blade husblas

1½ dl piskefløde

500 g friske jordbær

Pynt

¼ l piskefløde

Drys

jordbær, grønne og røde stikkelsbær, kirsebær, ribs, solbær, hindbær og tusindfryd

Opskrift og foto venligst udlånt fra Børnenes Bagebog af Katrine Klinken

Lagkagebunde

- 1 Tænd ovnen på 175 grader med varmluft.
- 2 Smør lagkageforme eller springforme med blødt smør. Drys sukker i.
- 3 Pisk æg og sukker tykt og skummende i ca. 10 minutter med en håndmikser eller røremaskine.
- 4 Bland mel og bagepulver i en skål. Sigt det igennem en si og vend det forsigtigt i æggemassen med en dejskraber, så dejen stadig er luftig.
- 5 Fordel dejen i formene. Bag dem med det samme i ca. 12 minutter, til de er lysebrune.
- 6 Stik et træspid eller en lille kniv i midten af kagen. Hvis der er rå dej på, skal kagen bage lidt længere.
- 7 Afkøl bundene eller kagen på en bagerist.
- 8 Er kagen bagt i en springform, skal den deles i tre. Skær med en brødkniv først en skive på ca. 1 cm fra neden og del så resten af kagen i to ved at flække den på midten.
- 9 Læg bundene sammen med det valgte fyld.

Kagecreme

- 1 Kom mælken i en gryde med sukkeret.
- 2 Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kom dem i gryden.
- 3 Pisk æggeblommerne sammen med majsstivelsen og pisk det hele sammen i gryden og tænd for blusset. Pisk hele tiden i cremen, indtil den koger og bliver tyk. Cremen skal koge i ca. 3 minutter.
- 4 Læg husblassen i blød i koldt vand i 5 minutter. Tag husblassen op af vandet, knug vandet ud og rør husblassen ud i den varme creme.
- 5 Hæld cremen i en skål. Strø sukker over den, så den ikke trækker skind.
- 6 Afkøl cremen i køleskabet.
- 7 Pisk fløden til let flødeskum. Vend den i kagecremen med en dejskraber.

Saml lagkagen

- 1 Skyl jordbærrene i koldt vand. Nip bladene af og lad bærrene dryppe af i et dørslag eller en si.
- 2 Skær bærrene i skiver. Gem lidt jordbær til pynt.
- 3 Læg en lagkagebund på et fad. Læg halvdelen af kagecremen på bunden. Fordel halvdelen af jordbærskiverne på cremen.
- 4 Læg en ny lagkagebund ovenpå. Fordel resten af kagecremen på den og kom resten af jordbærskiverne på.
- 5 Læg den sidste lagkagebund på toppen. Lad kagen trække køligt i min. 1 time.
- 6 Skyl bærrene i koldt vand. Lad dem dryppe af i et dørslag eller en si.
- 7 Hæld piskefløden i en skål og pisk den med et piskeris eller en håndmikser, til det bliver til skum.
- 8 Fordel flødeskummet på lagkagen.
- 9 Pynt lagkagen med bær og evt. blade af tusindfryd.
- 10 Servér.



Tip

Lagkagebunde kan bages 1-2 dage, før lagkagen laves færdig.

Lagkagen kan fyldes med mange forskellige slags frugter og cremer.

Lad gerne lagkagen 'sætte sig' i nogle timer, inden den skal spises, så smager den bedst.

