

Jordbærlagkage

Opskrift til 8-12 stykker

Samlet tid

1 times tid i alt

Ingredienser

- 4 store æg
- 150 g sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 100 g hvedemel
- 35 g kartoffelmel
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt

Jordbærkompot

- 350 g frosne jordbær
- 2 spsk. sukker
- 1,5 stykker husblas

Vaniljecreme

- 1 vaniljestang + 3 spsk. sukker
- 2 past. æggeblommer
- 1 spsk. majsstivelse
- 3 dl sødmælk

Flødeskum

- 3 dl piskefløde

Pynt

- Friske bær og mynteblade
- evt. små marengskys eller hvad du ellers har liggende

Sådan gør du

LAGKAGEBUNDE:

1. Lav bundende ved at piske æg, sukker og vaniljesukker lyst og luftigt.
2. Si mel, kartoffelmel, bagepulver og salt over i den luftige æggemasse og vend det forsigtigt sammen.
3. Kom i en smurt form og bag i ovnen ved varmluft 165 grader i en god halv times tid, til bunden er let sprød i kanten og virker fast.

JORDBÆRKOMPOT:

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

1. Kom jordbær og sukker i en gryde og varm op til jordbærrene er bløde. Læg imens husblas i blød i en skål koldt vand.
2. Når dine bær er bløde, – giv dem en tur med en stavblander.
3. Pres væsken fra den bløde husblas og smelt det over vandbad eller i mikrobølgeovnen. Bland det sammen med den blendede jordbærkompot.

VANILJECREME:

1. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Bland dem på skærebrættet med sukker.
2. I en skål pisker du det her vaniljesukker, æggeblommer, og majsstivelse.
3. I en gryde varmes mælken op til den koger.
4. Hæld mælken over til æggeblandingen i skålen og pisk løbende.
5. Så skal det tilbage i gryden og røres i, mens det kommer op og koge. Når det er tykt – tag det af varmen og kom på en tallerken. Dæk med film, som trykkes godt ned over cremen, så der ikke er luft (lager sådan en træls skorpe).

FLØDESKUM:

1. Pisk fløden til en let og luftig skum.

SAML DIN LAGKAGE:

1. Del den afkølede lagkagebund i tre.
2. Smør jordbærkompot mellem hver lag + et lag vaniljecreme.
3. På toppen kommes et lag flødeskum + jordbærkompot.
4. Pynt med friske bær og mynte. Jeg havde også lidt marengskys jeg brugte.