

Lagkage med rabarber og jordbær

Opskrift til 8-12 stykker

Samlet tid

1 times tid

Ingredienser

Lagkagebunde

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

Jordbær-rabarberkompot

- 250 g jordbær (gerne frosne)
- 150 g rabarber (skåret i små stykker)
- 3 spsk. sukker (evt. lidt mere, hvis dine rabarber er meget syrlige)
- 1,5 blade husblas

Mascarponecreme

- 200 g mascarpone
- 2 dl piskefløde
- 1-1,5 spsk. vaniljeessens
- 50 g flormelis
- 1,5 spsk. flydende honning eller lys sirup
- 1/2-1 økologisk citron (skallen)

Pynt

- Friske bær og spiselige blomster

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.

JORDBÆR-RABARBER KOMPOT:

1. Rengør rabarber og skær i mindre stykker, kom i en gryde sammen med frosne jordbær. Varm op til det er blødt. Læg imens husblas i blød i en skål koldt vand.
2. Når dine bær og rabarber er blødt, – giv det 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 jordbær-rabarber kompot.

MÆLKESNITTECREME:

1. kom alle ingredienserne i en skål og pisk med elpisker eller vend det med dejskraber til du har en cremet og lækker creme

SAML DIN LAGKAGE:

1. Del den afkølede lagkagebund i tre.
2. Smør kompot mellem hver lag + et lag creme.
3. På toppen kommes et lag mælkesnittecreme.
4. Pynt med friske bær og evt. spiselige blomster hvis du har.
5. Kagen er allerbedst dagen efter