

Lagkagebunde

Opskrift til 12 stykker

Opskrift til én stor lagkage, der måler 24Ø

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 5 æg
- 170 g sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 125 g hvedemel
- 50 g kartoffelmel
- 1 stor tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt

Sådan gør du

1. Pisk 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.
4. Vip bunden ud på en rist og lad den køle godt af. Den vil falde lidt sammen her, så den ikke er helt så høj som når den lige kommer ud af ovnen
5. Del den afkølede lagkagebund i de dele du behøver. Det er nemmest at skære den øverste af først, lav den så tynd som muligt.
6. Skær så det resterende over, men lav den midterste bund tykkest og den nederste tyndest. Den nederste bund er nemlig langt mere sprød, mens den midterste er porøs og smuldrer mere. Så lad den være den tykkeste.