

Lagkage

Mandag 6. oktober 2014

Ingredienser

150 gr. sukker
150 gr. smør
150 gr. mel
3 æg
1 tsk. bagepulver
revet skal af ½ citron øko
3 spsk. fuld citronsaft

Creme

3 æggeblommer
3 spsk. flormelis
1 spsk. maizena
3 dl. kaffefløde
1 stang vanilje

1 glas syltetøj
lidt makroner.

Fremgangsmåde

Pisk sukker og smør sammen og rør æggene i et af gangen.

Sigt mel og bagepulver i dejen og vend forsigtigt rundt, tilsæt citron saft og revet skal tilsidst.

Del dejen i 3 forme . Bages v. 225 grader i ca. 8 min.

Creme

Pisk æggeblommer og flormelis sammen og pisk maizenaen i.

Bring fløden i kog sammen med vaniljestangen.

Hæld den varme fløde i æggene, mens der piskes, hæld den tilbage i gryden, lad den komme op til kogepunktet mens der piskes.

Lad den køle af.

Bundene lægges sammen med syltetøj og lidt knuste makroner

Bundene kan evt. stænkes med lidt portvin især hvis man lægger lagkagen sammen i sidste øjeblik.

Der smøres et tyndt lag fløde på den øverste bund og kanten sprøjtes med fløde.

Kanten pyntes med jordbær og bunden drysses med hakket chokolade.