

# Lagkage

## Mandag 7. marts 2016

### Ingredienser

3 stk. lagkage bunde  
1 portion Kagecreme  
750 g fløde – evt. mere  
1 bakke friske jordbær/ hindbær  
2-4 spsk. jordbær marmelade  
ca. 15 stk. makroner  
et sjat portvin

### Kagecreme

3 stk. [æg](#)  
1/2 l [mælk](#)  
25 gr. majsstivelse  
(Maizenamel)  
50 gr. [sukker](#)  
1/2 stk. vaniljestang

### **Fremgangsmåde**

Pisk fløden til skum.  
Vend 2-3 spsk. flødeskum med kagecremen, så bliver den ekstra lækker.  
Rens jordbærrene og skær dem i passende stykker eller mos dem og vend dem med ca. 1/3 af flødeskummet.

Placer en lagkagebund på et kagefad og smør marmelade derpå.  
Vend makronerne i portvin eller dryp det ovenpå makronerne når de er fordelt på marmeladen.

Kom herefter kagecremen ovenpå makronerne

Kom en lagkagebund ovenpå kagecremen.  
Fordel jordbærfløden ovenpå bunden og slut af med endnu en bund.

Fordel lidt fløde på toppen af lagkagen og glat det ud.

Kom resten af din flødeskum i en sprøjtepose med en stjernetyl og sprøjt den klassiske flødemønster på siden af lagkagen.

### **Kagecreme**

Slå æg ud i en gryde. Pisk sammen.  
Tilsæt mælk, majsstivelse og sukker.  
Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud med en lille kniv. Kom vaniljekornene i gryden med den tomme vaniljestang.  
Pisk det hele sammen og bring i kog ved svag varme.

Kog ca. 4 minutter.

Kom cremen i en skål, drys overfladen med sukker og sæt skålen i køleskab.

Fjern vaniljestangen. Blend eller pisk cremen til den er glat.