



# Lav en flot lagkage til din børnefest

Denne lagkage er sød, men også frisk, og så er den nem at lave.  
- Kagen er bedst, når du laver den dagen før børnefesten.

Husk, at chokoladeovertrækket skal have en times tid til at tørre.

*Tip: Hvis det skal gå endnu hurtigere, kan du udskifte bærrerne i cremen med syltetøj og købe lagkagebundene hos bageren.*

*Hvis du er ligeså dårlig til at bage som Sherif Haps, kan du købe en Citronmåne hos købmanden og pynte den med flag og slik © ...så behøver du slet ikke læse de næste par sider.... Hilsen Guffe*

## DU SKAL BRUGE:

### Kagebunde

- Hviden af seks æg
- 300 gram flormelis
- 325 gram mandler – de skal ikke smuttes!
- 1 tsk. bagepulver

### Overtræk

- 3 dl piskefløde
- 150-175 gram lys chokolade uden nødder

### Bærcreme

- Flødeskum
- 500 gram frosne eller friske yndlingsbær – skold dem lige for en sikkerheds skyld, eller giv dem et lynhurtigt opkog.
- Sukker efter behag.

### Chokoladecreme

- 100 gram god chokolade
- 4 pasteuriserede æggeblommer
- 2,5 dl piskefløde
- 40 gram sukker

### Pynt

- Glimmer og marcipanpynt



## SÅDAN GÅR DU:

### Bag lagkagebundene:

Lagkagebundene bager du i en springform med diameter 22 cm.

- Læg bagepapir i springformen og smør den.
- Pisk nu æggehviderne, til de er næsten stive.
- Hæld flormelis i æggemassen
- Pisk videre, til blandingen bliver hængende, hvis du vender bunden i vejret på skålen. (Nej, du behøver ikke prøve!)
- Blend mandlerne, og vend dem i æggehviderne sammen med bagepulveret.

Hæld en tredjedel af dejen i springformen og bag lagkagebunden ved 180 grader, til den er gylden. Det tager cirka tyve minutter.

Husk! Vent, til alle bunde er helt kolde, før du lægger kagen sammen og pynter den.

### Rør bærcreme og chokoladecreme:

#### Bærcreme

- Drys sukker over 500 gram skoldede bær
- Blend bærrerne med sukkeret
- Vend flødeskum i bærrerne, indtil cremen har en fin pink farve
- Smag til med ekstra sukker, til din søde tand er tilfreds.

Tip: Brug syltetøj eller marmelade i stedet for bærrerne, hvis det skal være supernemt!

#### Chokoladecreme

- Smelt finthakket chokolade i vandbad.
- Pisk æggehvider og sukker stive, mens du hælder den flydende chokolade i æggemassen.
- Bland forsigtigt flødeskum og chokolademasse.

### Læg lagkagen sammen

Når bundene er helt kolde, kan du lægge lagkagen sammen med skiftevis bærcreme og chokoladecreme mellem bundene.

Pak kagen forsigtigt ind, og stil den i køleskabet.

### Pynt kagen med chokoladeovertræk før servering

- Bring fløden på kogepunktet, og rør hakket chokolade i fløden.
- Vent, til chokoladen er helt smeltet
- Sluk – og lad chokolademassen køle ned i køleskabet, før du hælder den over kagen.

#### Velbekomme!

Sherif Haps og Guffe ønsker dig fantastisk børnefest.

Find flere gode input på vores blog [www.sherif-haps.dk](http://www.sherif-haps.dk)

*PS: Tak til Louise Lamberth for at dele opskriften !*