

Bag et mesterværk



Lagkagebunde

Ingredienser

- 3 æg
- 100 gram sukker
- 100 gram hvedemel
- 2.5 tsk. bagepulver

Fremgangsmåde

1. Pisk æg og sukker sammen til en luftig masse.
2. Hvedemel og bagepulver røres i dejen til en ensartet masse.
3. Klip et stykke bagepapir til så det passer til bradepanden, og smør evt. bunden med lidt olie eller flydende margarine for at bagepapiret ikke rutcher rundt.
4. Dejen fordeles i et jævnt lag.
5. Bages i en forvarmet ovn ved 240 grader, eller 200 grader varmluft i ca. 7 minutter.

Tip

Hvis du vil lave en lagkage med mørke bunde, f.eks til en brun hest, kan du udskifte ca. 1/2 dl af hvedemelet med 1/2 dl kakao.

Muffins

Ingredienser

- 3 æg
- 150 gram sukker
- 1 tsk. vanilje
- 1 tsk. bagepulver
- 180 gram hvedemel
- 125 gram smør
- evt. 100 g bær, chokolade, nødder eller andet.

Fremgangsmåde

1. Pisk æg, sukker og vanilje hvidt og skummende.
2. Bland hvedemel med bagepulver og tilsæt det til æggemassen og rør dejen fri fra klumper.
3. Smelt smør ved lav temperatur og tilsæt det til kagedejen.
4. Rør kagedejen glat og ensartet.
5. Fordel kagedejen i muffinsforme og bag kagerne i ovnen ved 175 grader i ca. 18-20 minutter.

Smagsvarianter

- Hindbær, blåbær, mm. Man kan både bruge friske bær, og bær der er tøet op fra frost.
- Mælkechokolade, mørk chokolade og lys chokolade.
- Peanuts, valnødder, hasselnødder, pekannødder mm.

Bag et mesterværk



Kagecreme

Ingredienser

- 5 dl. sødmælk
- 4 æg
- 4 spsk. sukker
- 4 spsk. hvedemel
- 1/2 tsk. vaniljesukker

Fremgangsmåde

1. Mælken bringes i kog.
2. Æg, sukker og mel røres sammen i en skål. Den kogende mælk dryppes i under omrøring.
3. Cremen hældes tilbage i gryden og gives et opkog.
4. Den afkøles i ro, piskes igennem og smages til med vanilje.

Fondant

Ingredienser

- 10 stk. hvide, store skumfiduser
- 1 spsk. vand
- 1 spsk. rapsolie
- 180 g flormelis (efter behov)
- 1 smule frugtfarve

Fremgangsmåde

1. Hæld skumfiduser i en skål sammen med vand og rapsolie.
2. Stil skålen i mikroovnen i ca. 1 minut. Stop to gange undervejs og rør let i det.
3. Tag skålen ud og rør lidt af flormelissen i. Dernæst lidt mere. Hæld til sidst massen ud på bordet og ælt, til det får en fast konsistens - hold evt. lidt af flormelissen tilbage.
4. Du ender med en ensartet og glat klump fondant, som du kan farve i nøjagtigt de farver, du ønsker, og rulle ud eller bruge til kagepynt, som du har lyst til.

Tip

Hvis du ikke har en mikroovn, kan skumfiduserne smeltes i en gryde over vandbad.