

## Lagkagedej

Brug kun fedtfrie skåle og redskaber, når du laver lagkagedej.

### VIGTIG:

Æg og sukker piskes til en tyk, næsten hvid skumagtig creme og æggehvinderne piskes altid med en knivspids fint salt til fast skum. Derved piskes en masse luftbobler i dejen således, at lagkagedejen hæver til det tredoblede i volumen helt uden bagepulver eller anden drivmiddel.

Den færdiglavede dej skal omgående i ovnen, ellers falder den sammen.

Bageovnen skal have den rette temperatur, når bageformen med dejen stilles i. Brug et godt termometer. Hvis temperaturen er for lav i starten, så skal man bage kagen for lang tid, derved bliver den tør.



Lagkagen er færdig bagt, når overfladen føles fast og et let tryk med blommen af pegefingern ikke efterlader en fordybning.

Lagkager skal altid afkøles på et kagegitter, derved får den luft omkring sig hele vejen igennem.

### Lagkagedej til Roulade (Biskuitroulade)

Samme dej som GRUNDOPSKRIFT LAGKAGER, som kan findes under ”Opskrifter på Kager” kan bruges til biskuitroulader.

Husk på, at man skal drysse overfladen af rouladen med husholdningssukker, så snart den tages ud af ovnen, og overdæk den derefter med et rent viskestykke.

Hvis man gør det, revner rouladen ikke, når man ruller den sammen.

### GODE RÅD OM LAGKAGER:

Hilde har spurgt mig om følgende:

#### Hvorfor kommer man 2 spsk. fulde vand i lagkagedejen?

Jeg har funderet ret længe over dette spørgsmål, men har fundet et svar:

Der skal en smule væske til at opløse sukkeret. Æggeblommerne indeholder ikke vand og de består af en stor del fedtstof, som den lille kylling i et æg ernærer sig af, hvis ægget var befrugtet. (Det er æggehvinden, som bliver til en lille kylling.)

### GODE RÅD:

Når jeg pisker smør og rørsukker sammen, så har jeg lagt mærke til, at sukkeret ikke opløser sig og man kan føle de små sukkerkorn i cremen. Derfor indeholder min IDA-kageserie altid en eller anden form for væske, som sukkeret kan opløse i, derefter tilsættes den bløde smør. **Vil smør og**

**sukkervæske ikke rigtig binde sig**, tager man skålen og sætter den i varmt vand. Der skal røres så længe, indtil smørret er smeltet og derved samler cremen sig. **Crement skiller ikke**, når der æggeblommerne tilsættes successive, hvis man rører 2 spsk. kartoffelmel i smør-sukkermassen.

I det østrigske konditori tilsættes altid lidt væske i biskuitdejen til lagkager. For det meste er det 2 til 3 spsk. lunken mælk. Men det kan sagtens være appelsinsaft, limesaft eller citronsaft. Det gør lagkagedejen mere luftig.

**I den italienske lagkagedej** tilsættes til sidst 50g god madolie, som man tråd-tynd tilsætter i den skumagtige dej. - Se min **CHARLOTTEKAGE**, hvor jeg pisker dejen først over vandbad, for til sidst at tilsætte enten smeltet smør eller god madolie. Det er en fantastisk god lagkage-opskrift, fordi den kan holde sig væsentlig bedre, er mere saftig og kan endda fryses uden at tørre ud. Jeg har testet en Charlottekage ved at lægge den uden fyld i fryseren i 8 uger. Efter den var tøet op, smagte den som friskbagt.

## *Sandkager og Formkager*

Ingredienserne skal altid have rumtemperatur. Det er vigtigt, når man ønsker at de skal binde sig til en cremet og homogen dej. Derfor skal forberedelsen til bagningen starte i god tid. Hvis man lige har fået lyst til at bage, lægges bl.a. æggene i lunt vand, smørret skæres i små stykker og lægges evt. i mikroovnen osv.

Melet skal altid blandes i dejen helt til sidst. Man kan erstatte op til halvdelen af melet med kartoffel- eller majsstivelse.

Dejen bliver mest luftig, hvis man pisker æggeblommer og sukkeret først og derefter tilsættes smørret lidt ad gangen. Pisk altid æggehviderne med 1 knivspids salt.

Man kan variere grundopskriften let og enkelt med nødder, mandler, rosiner, konderede frugter, chokolade, kakao mv. Specielt lækkert er, hvis man tilsætter lidt rom eller cointreau eller abrikoslikør i dejen, derved bliver den endnu finere.

Nødderne ristes gerne tørre på panden og afkøles, før de tilsættes dejen. Drys lidt lys rørsukker hen over dejoverfladen før bagningen, derved får kagen en meget flot overflade.