

Fremgangsmåde for opbygning af lagkager med diameter 16 cm



Æblelagkage med kranselag:

En lys lagkagebund delt i 3 – på øverste bund påsmøres ca. 40 g æblemarmelade. Med stjernetyl sprøjtes et gitter og dråbekant af kranselagemasse ca. 130 g. Flamberes i ovnen ca. 10 min. ved ca. 220° C (husk underplader). Underste bund påsmøres ca. 20 g luksus smørcreme samt ca. 80 g æblemarmelade. Det samme for bund 2 – øverste del lægges på. Lagkagen smøres op med lidt æblemarmelade og dekoreres med ristede nøddeflager på siden. (se foto)



Nougatlagkage m/toscamasse & knust krokant:

En lys lagkagebund delt i 3 – på øverste bund påsmøres ca. 50 g toscamasse. Flamberes i ovnen ca. 10 min. ved ca. 220° C (husk underplader). Underste bund påsmøres ca. 40 g abrikosmarmelade samt ca. 45 g nougat smørcreme tilsat lidt krokant. Det samme for bund 2 – øverste del lægges på. Lagkagen smøres op med lidt nougat smørcreme og dekoreres med knust krokant på siden og en dråbekant (se foto).



Cognaclagkage m/chokoladecreme:

En mørk lagkagebund delt i 2. De 2 lagkagebunde lægges sammen. Ca. 30 g abrikosmarmelade påsmøres samt ca. 100 g chokoladesmør, cognac og ristede nøddeflager (husk: og ta' chokoladesmørcreme tilsat cognac fra til opsmøring og rosetkant før tilsætning af ristede nøddeflager). Lagkagen smøres op med lidt chokoladesmørcreme og dekoreres med ristede nøddeflager på siden samt en roset kant - evt. lidt høvlet chokolade (se foto).



Frugtlagkage m/mandariner eller friske jordbær:

En lys lagkagebund delt i 3. En bagt linsedejsbund 15 cm diameter påsmøres ca. 40 g abrikosmarmelade. Underste lagkagebund lægges på – ca. 100 g flødecreme påsmøres. Bund 2 lægges på ca. 100 g fløde blandet op med delte mandariner (dåse) eller friske jordbær påsmøres - øverste del lægges på. Lagkagen smøres op med lidt fløde og dekoreres med ristede nøddeflager på siden. Der lægges frugt på lagkagen og geleres og en flødekant sprøjtes på til slut (se foto).



Flødelagkage:

En lys lagkagebund delt i 3. På underste lagkagebund påsmøres ca. 40 g hindbærmarmelade, ca. 100 g flødecreme samt ca. 20 g knuste makroner. Bund 2 lægges på - ca. 100 g fløde påsmøres - øverste bund lægges på. Lagkagen smøres op med fløde. Dekoreres med fløde og pyntes (se foto).



Othellolagkage:

En lys lagkagebund delt i 3. På underste lagkagebund påsmøres ca. 40 g hindbærmarmelade, ca. 100 g flødecreme, ca. 20 g knuste makroner. Bund 2 lægges på ca. 100 g fløde påsmøres - øverste bund lægges på. Lagkagen smøres op med lidt smørcreme på siden. Chokoladeglaser smøres jævnt på øverste bund - inden ca. 30 g omslagsmarcipan lægges rundt om lagkagen. Til sidst sprøjtes en glat flødekant på lagkagen (se foto).



Trøffelagkage:

En mørk lagkagebund delt i 2 og en enkelt lys lagkagebund. På underste lagkagebund (mørk) påsmøres ca. 40 g abrikosmarmelade, ca. 100 g trøffelcreme – bund 2 (lys) lægges på ca. 100 g fløde påsmøres – øverste bund (mørk) lægges på. Lagkagen smøres op med trøffelcreme og dekoreres med ristet kokosmel på siden og dekoreres efter ønske (se foto).

Rationel produktion af konditorlagkager

kun fantasien sætter grænser



GRØNVANG



GRØNVANG

