

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Franks Lagkage

Jeg er gudfar til Frank som er født i 1971 og søn af en gammel soldaterkammerat Ove. Frank bor i Florida i USA og jeg følger ham tæt på FB. Frank har også en lillebror (fra 1975) som insisterede på at kalde mig gudfar (så det fik han lov til) Deres forældre havde i en periode i 80'erne en autoforretning i Roskilde og det var i den periode at vi i en længere tid havde drengene boende. Vi havde høns og vi kunne ikke forstå hvorfor de ikke lagde ret mange æg. Det skulle vise sig at grunden var at ungerne havde taget opstilling ved hønsegården og med hele gule ærter og pusterør muntrede sig med at skyde hønsene bagi! "Møgunger" ☺ Han var meget glad for remoulade og vores straf til ham var at han fik remoulade på alt i sin madpakke som han havde med i skolen, de følgende dage ☺ Han har skrevet til mig og bedt om en opskrift på lagkage, så derfor denne:

Man kan købe færdige lagkagebunde men man kan også selv lave dem. 150 gr. blødt smør og 150 gr. sukker røres med 3 æg (et ad gangen) hvorefter 130 gr. hvedemel ca. 30 gr. kakaopulver og 1 tsk. bagepulver tilsættes. Den færdige masse kommes i en smurt lagkageform eller springform og sættes i en forvarmet ovn 220 gr. i ca 15 min. Lidt mindre hvis det er tynde bunde og lidt mere hvis de er tykke. Fra 7 til 25 min.

Jordbær og eller Hindbær (andre røde bær kan bruges) men først bages som ovenfor en firkantet lagkagebund ca. 40 x 40 cm. I en bradepande lad den køle af og del den så i to rektangulære bunde, læg dem sammen med jordbærcreme (Purer jordbær, gerne frosne, som smages til med flormelis og blandes i flødeskum). Smør flødeskum på hele kagen og lav et flagmønster med friske jordbær. Se foto

Jarl & Jettes opskriftkort ©

