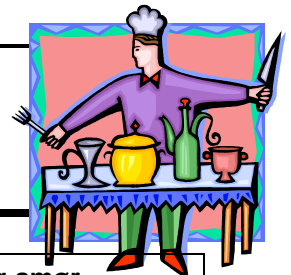


**Hjemkundskab**  
**Klasse: Valgfagsuge**  
**Dato: Uge 51**  
**Emne: Fødselsdagslagkage**



<p>4 æg  125 g. sukker (1½ dl.)  150 g. mel (2½ dl.)  1 tsk. bagepulver</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tænd ovnen på 200 grader og smør springformen.</li> <li>• Pisk æggene lette og skummende.</li> <li>• Pisk sukkeret i og pisk godt.</li> <li>• Bland mel og bagepulver.</li> <li>• Sigt det i æggesnapsen og vend det forsigtigt i.</li> <li>• Hæld dejen i springfomen og bag den i ca. 35 min. på en af de midterste ribber i ovnen.</li> <li>• Afkøl kagen lidt i formen.</li> <li>• Skær kanten fri. Fjern ringen og vend kagen ud på en bagerist.</li> <li>• Lad kagen køle helt af.</li> <li>• Flæk den i 2-3 bunde med en meget skarp, tyndbladet kniv eller sytråd.</li> </ul>
<p>4 Æggeblommer  50 gram Sukker  1 vanillestang  5 dl sødmælk  25 gram Maizena majsstivelse</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Æggeblommer, sukker og vanille piskes sammen, derefter piskes maizena og 1 dl. af mælken i.</li> <li>• Resten af mælken koges, hvorefter cremeblandingen kommer i og piskes godt igennem til det tykner.</li> <li>• Hæld derefter cremen i en skål, så den ikke brænder på.</li> </ul>
<p><i>How to Build a Cake</i></p> <p>1 Portion Creme  3 bagte lagkagebunde  FYLD:  2 bananer  1 Ananas eller frosne jordbær  PYNT:  1/4 liter piskefløde  GLASUR:  100 g. flormelis  1 spsk. kogende vand  CHOKO:  50 g chokolade</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efter afkøling piskes cremen 1 minut.</li> <li>• Skær ananassen ud. Fjern skal og stokken i midten</li> <li>• Alternativt tøj jordbær op med et drys sukker. Lad dem vande af på køkkenrulle</li> <li>• Bananen skrælles og skæres i skiver.</li> <li>• Læg lagkagen sammen.</li> <li>• Pynt med glasur og flødeskum. Brug tylle.</li> <li>• Drys med lidt hakket chokolade</li> </ul>

