

Lagkagebunde

3 æg - adskilt i hvider og blommer

150 gram sukker 50 gram kogende vand 1 tsk vanille 175 gram lys glutenfri melblanding

1/4 teskefuld salt (hvis der ikke anvendes en melblanding, som indeholder natron)

Forvarm ovnen til 175 grader.

Smør en springform på ca. 25 cm.

Læg bagepapir i bunden. Pisk æggeblommer og sukker i en skål på høj hastighed i ca. 3 min. Hæld langsomt det varme vand i, mens maskinen kører på medium hastighed. Pisk videre til alt er godt blandet. Lad blandingen afkøle i 2 minutter og tilføj derefter vanille, og pisk godt på lav hastighed. Tilsæt gradvis mel, og bland på lav hastighed, indtil dejen bliver glat.

Pisk æggehviderne til der er stive toppe i en **ren** skål og med **rene** piskeris!!

Fold kagedejen i æggehviderne med en dejskraber.

Pas på du ikke blander det for meget, da ødelagte luftbobler i æggehviderne resulterer i en tungere kage. Hæld dejen i den smurte springform og bag i ca. 25 minutter - indtil kagen løfter sig igen, når den bliver presset let med fingerspidserne.

Tag kagen ud af ovnen og lad den afkøle i ca. 10 minutter i springformen.

Åbn herefter formen op og vend kagen på hovedet til afkøling på en bagerist beklædt med bagepapir drysset med sukker.

Fjern nu springformringen forsigtigt og fjern bagepapiret fra bunden.

For at fremskynde afkøling, kan kagen vendes en gang. Halvér kagen horisontalt med et stykke sytråd.

Læg bundene sammen med dit yndlingssyltetøj, skiver af friske frugter eller soyais i skiver. Her er det kun fantasien, der sætter grænser.

Overtræk evt. din lagkage med smeltet chokolade.

Serveres straks eller nedfrys til senere brug - læg bagepapir mellem lagene!

Tø op ved stuetemperatur i 1-2 timer, afhængigt af størrelsen.