**Lagkage**

Selve lagkagebunden laves som følgende:

15 gram husblas

200 gram lagkagebunde

400 gram sødmælk

Blend (blixer) lagkagebundene med mælk, så massen bliver helt ensartet og uden klumper

Læg husblas i blød i koldt vand

Smelt det opblødte husblas og blend det sammen med lagkagemassen

Lag bagepapir på en flad bakke og smør massen ud i ca. 0,5 cm højde

Læg film over og placer bakken på køl indtil massen har sat sig.

Du kan skære små firkanter til lagkagestykker eller stikke små runde bunde ud.

Lav en almindelig kagecreme, hvis lagkagen skal lægges sammen som almindelig lagkage.

Brug cremet marmelade i lagene, alt efter smag. Pyntes med flødeskum der er fortykket.

Opskriften kan også laves til lagkagesnitter eller almindeligt sammenlagt lagkage. Foto der følger med er af en lagkagesnitte med jordbærtop.

