

Opskrift  
Michelle

Michelle Kristensens  
**Bedstes  
lagkage**



**BAG**  
**FOR**  
**BørneTelefonen**

**Antal: 20 personer**



**Opskrift fra  
Michelle**

## Bedstes lagkage

### Ingredienser

#### Bunden

1 ½ dl olie  
3 dl sukker  
4 æg  
2 tsk. vaniljesukker  
1 ½ dl appelsinsodavand  
5 ¼ dl mel  
2 ½ tsk. bagepulver

#### Bær

1 glas blåbær- eller  
solbærmarmelade

#### Creme

½ l piskefløde  
½ l cremefraiche  
1 tsk. vaniljesukker  
1 spsk. sukker

#### Topping

2 tsk. kanel  
1 spsk. sukker

### Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader.

Pisk olie og sukker godt sammen. Tilsæt derefter ét æg ad gangen, og pisk godt mellem hvert æg.

Sigt mel og bagepulver ned i dejen. Tilsæt derefter appelsinsodavand og vaniljesukker, og rør forsigtigt dejen sammen, til den er ensartet.

Beklæd en bradepande med bagepapir, og fordel dejen heri. Hvis du har en mindre ovn, skal du ikke bruge al dejen, da bunden ellers bliver for tyk. Dejen skal være ca. 1 cm høj.

Bag bunden i ca. 15 minutter, til den er gylden og gennembagt. Lad bunden køle helt af.

Pisk fløden til skum, og vend cremefraiche, sukker og vaniljesukker i.

Smør marmeladen ud på den afkølede bund. Fordel derefter flødecremen ovenpå, og afslut med at drysse med kanel og sukker.