



Uhmmmmm

En snasket og velsmagende lagkage er bare lækker.

Det er ingen sag at lave en god lagkage. Lagkager kan være lette og yndige med friske bær og tilpas sødme, syrlighed og aroma – enten sprøde eller lækre bløde og svampede. Lagkager kan også være herlige bomber med flere typer bunde, cremer, chokolade og marcipan. Lagkager kan pyntes på et væld af måder, så de er flotte, personlige, sjove og ikke til at stå for.

En supergod lagkage kræver gode råvarer. Enhver detalje i en lagkage kan smages. Brug friske, ægte råvarer og gerne økologiske. Ægte vanilje, god chokolade, ren marcipan, gode frugter, friske æg osv. – alle elementerne har betydning. Det gælder også bundene. De er lette at lave, så bag dem selv, eller køb dem hos en god bager.

Når man skal fylde sig med kalorier, der er sanselige og "underholder", skal det bare være godt!

Her i bogen har jeg samlet opskrifter på lagkager til mange slags fester og rare sammenkomster. – Der er ingen tvivl om, at man kan blive meget populær på at lave en dejlig lagkage. Brug fantasien – følg årets gang og få en super smag.

Og husk at nyde hver en bid!

Katrine Klinken
Forår 2008



Indhold

En god lagkage og om opskrifterne

[Forårslagkager](#)

[Sommerlagkager](#)

[Efterårslagkager](#)

[Vinterlagkager](#)

[Klassiske lagkager](#)

[Grundopskrifter](#)

[Kagepynt og dekoration](#)

[Forkortelser og mål](#)

[Oversigt over lagkagetyper](#)

[Adresser](#)

[Register](#)

