

Tyk lagkagebund	
Ingredienser	Fremgangsmåde
170 dl æggeblommer 85 g sukker knap ½ dl vand 1 spsk. mel 1 tsk. bagepulver 1 tsk. vaniljesukker eller kornene fra en stang vanilje	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 200° (varmluft 180°) 4. Æggeblommer, sukker og vand piskes sammen, til det er let og skummende 5. Sigt mel og bagepulver og bland det forsigtigt i æggeblandingen med en dejskraber 6. Hæld massen i en stor springform eller lagkagering, der er foret med bagepapir – eller smørres ud på bagepapir som 3 tynde bunde 7. Bages midt i ovnen i ca. 20 min. – mindre, hvis ud lave tynde bunde 8. Vendes ud på et andet stk. bagepapir og afkøler
Redskaber	
dl mål Måleske Røreskål Håndmikser med piskeris Sigte + bagepapir Dejskraber Springform + bagepapir Bageplade + bagepapir	