

Opskrift på lutter lagkage – vejledning til elev nr. 3

(Inden selve instruktionen går i gang, skal elev nr. 1 have bind for øjnene).

Elev nr. 3 skal instruere elev nr. 1. og nr. 2 i opskriften nedenunder. Elev nr. 3 må gerne give mere hjælp og flere instruktioner end dem, der står. Elev nr. 3 må *ikke* hjælpe ved at røre ved noget eller røre ved nogen.

Elev nr. 3 må kun tale sammen med elev nr. 1.

- Foran nr. 1 skal der ligge:

- lagkagebunde og en saks til at åbne pakken.
- lagkagefad
- ¼ l piskefløde, der på forhånd er pisket til flødeskum
- syltetøj og ske
- flormelis, en skål til flormelis, et decilitermål, lidt vand og en ske
- køkkenrulle til at tørre fingre i undervejs.

- Selve instruktionen:

Nr. 3 siger til nr. 1 (der er blind) og nr. 2 (der styrer fingre, arme og bevægelser for nr. 1):

- Du skal begynde med at klippe lagkageposen op og skille bundene ad.
- Læg den ene bund på fadet.
- Åbn syltetøjsglasset, sæt skeen i syltetøjet, og smør et lag på bunden.
- Læg en ny lagkagebund ovenpå.
- Smør et lag flødeskum på lagkagebunden.
- Læg den sidste lagkagebund ovenpå.
- Åben flormelissen.
- Drys ca. to deciliter flormelis i en skål. Brug decilitermål.
- Hæld en skefuld lunkent vand i flormelissen, og rør rundt.
- Vurdér, om der skal mere flormelis eller vand i. Glasuren skal være tyktflydende.
- Smør glasuren rundt på toppen af lagkagen, så den er dækket helt.
- Lagkagen er nu færdig.

