

Kongekage

Konditorcreme:

5 g sukker
2 spk vanillesukker
10 g maizenamel
1 æggeblomme
3 dl mælk
5 g smør

Fyldet:

60 g creme fraiche
1 æg
2 æggeblommer
100 sukker
2 spk. vanillesukker
1 citron, reven
125 g smør
140 g malet mandler
evt. 25 ml rum
330 g butterdej

Konditorcreme:

Pisk sukker, vanillesukker, maizena og 1 æggeblomme sammen. Mælk bringes i kog og "æggeskummet" blandes i og koger ved svag varme i ca. 1 minut. Cremen hældes over i en skål og blødt smør blandes i. Cremen afkøles.

Fyldet:

Pisk smørret blødt. Tilsæt sammenpisket æg og 1 æggeblomme, sukker, vanillesukker, mandelmel og reven citronskræl. Rør godt. Tilsæt 200 g konditorcreme og rør. Rul butterdej ud (ca. 2mm tyk) og beklæd en smurt springform. Fordel fyldet i, således at der er en kant på ca. 1 cm. Gem en bønne i kagen og dæk den med et låg af butterdej. Tryk kanten let. Pensel kagen med æggeblomme og stik kagen med en gaffel. Lav et snitmønster med en skarp kniv og bag kagen i 40-45 minutter ved 160 grader (varmluft).