

# #BagLiveMedOetker | Eventyrlig påskecake

ca. 8 portioner

 for let øvede  Op til 90 Min.

## Ingredienser:

### Redskaber:

standmixer eller håndmixer  
Dr. Oetker Retro springform; ø 18 cm  
4 Dr. Oetker engangssprøjteposer  
bladtyl ; 8 mm  
tyl , kanttyl til kurveflet; 8-10 mm  
russisk blomstertyl , magnolia  
stjernetyl ; ø 14 mm

### Formkage med hasselnød:

150 g blødt smør  
150 g sukker  
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean  
Extract eller vaniljesukker  
3 æg str. M/L - stuetempereret  
150 g hvedemel  
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk  
Bagepulver  
1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager  
(50 g)  
50 g hvid chokolade - hakket  
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig  
Citronestrukt

### Cream cheese frosting:

1 pose Dr. Oetker Base for  
Buttercream  
200 g blødt smør  
200 g flødeost - kold  
Dr. Oetker Concentrated Green  
Colour  
Dr. Oetker Concentrated Yellow  
Colour  
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour  
Dr. Oetker Concentrated Orange  
Colour  
Dr. Oetker Summer

### Påskeæg i fondant:

50 g Dr. Oetker Hvid fondant  
Dr. Oetker Concentrated Yellow  
Colour  
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour  
Dr. Oetker Concentrated Violet Colour

## #BagLiveMedOetker & Annemette Voss:

Du kan se hele live udsendelsen på YouTube her: [#BagLiveMedOetker v/ Annemette Voss Fridthjof](#). Du kan læse mere om Annemette på [hendes populære blog](#).

Denne udgave af #BagLiveMedOetker den 28. marts kl. 13 stod i påskens tegn. Her guidede Annemette Voss, vinder af Den Store Bagedyst på DR i 2013, os igennem pastelfarvet cream cheese frosting, søde fondant påskeæg og flot sprøjeteknik.

Du kan købe alle de benyttede Dr. Oetker produkter fra opskriften, som et [samlet bagekit på Bagetid.dk ved at klikke her](#).



## 1 Formkage med hasselnød:

Tænd ovnen på 170 °C varmluft.

Pisk smør, sukker og vaniljeekstrakt grundigt til det er cremet, lyst og luftigt (5-10 minutter). Tilsæt ét æg ad gangen og pisk grundigt efter hvert æg.

Bland mel og bagepulver og sigt det ned i dejen. Tilsæt hasselnøddeflager, hakket hvid chokolade og Naturlig Citronekstrakt og rør dejen godt sammen.

Fordel dejen i en springform (ø 18 cm), der er smurt med smør og drysset med et tyndt lag mel på både bund og sider.

Bag kagen i 40-45 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Køl kagen helt af inden den dekoreres med frosting.

## 2 Cream cheese frosting:

Kom indholdet af en pose Base for Buttercream i en skål og tilsæt blødt smør og flødeost, pisk i ca. 4 minutter til frostingen er luftig.

Smør kagen op med et tyndt lag af frosting. Kom Summer krymmel langs kanten af kagens bund - og placer kagen på et serveringsfad.

Farv den resterende frosting i 4 forskellige farver. Farv ca. 1 spsk af frosting grøn med Concentrated Green Colour. Del den resterende frosting ligeligt og farv den hhv. gul, lyserød og orange med Concentrated Yellow Colour, Concentrated Pink Colour og Concentrated Orange Colour .

Kom den grønne frosting i en sprøjtepose med en bladtyl (8 mm). Kom den gule i en sprøjtepose med en kanttyl til kurveflet (8-10 mm). Kom den lyserøde i en sprøjtepose med en [magnoliatyl](#), smør smørcremen op langs sprøjteposens sider og kom lidt orange smørcreme ned i midten, på denne måde fås to-farvede blomster. Kom den resterende orange smørcreme i en sprøjtepose med en stor stjernetyl (ø 14 mm).

Dekorer kagens top ved at lave nogle fine rosetter med frosting ved brug af stjernetyllen. Rosetterne må gerne lappe lidt ind over hinanden, og sørg for at afsætte dem pænt og jævnt rundt langs kanten. Lav også nogle områder med flet ved hjælp af kanttyllen. Udfyld 'hullerne' med tulipantyllen og afslut med små grønne blade, der titter frem hist og her.





③ Påskeæg i fondant:

Indfarv fondanten i 3 forskellige farver. Vikl dem om hinanden og sno dem sammen for at opnå et marmoreret mønster. Form små påskeæg mellem hænderne og læg dem ned mellem 'blomsterne' på kagen.

