

#BagLiveMedOetker | Halloween Hjernekegale

10 portioner



for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
minihakker
Dr. Oetker justerbar kagering; ø
16-30 cm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker rund tyl; ø 9 mm
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Lagkagebund med peanuts:

6 æg
90 g sukker
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla
Paste
60 g hvedemel
60 g saltede peanuts
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk
Bagepulver
1 spsk. kartoffelmel

Råmarinerede brombær og falsk blod:

150 g friske brombær
2 spsk. sukker
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla
Paste
saft fra ½ citron
75 g Dr. Oetker Flydende Glukose
Dr. Oetker Concentrated Orange
Colour
Dr. Oetker Concentrated Violet
Colour
Dr. Oetker Concentrated Red
Colour

Karamelliserede peanuts:

65 g sukker
20 g vand
150 g saltede peanuts
1 tsk. smør

Frosting:

200 g smørest, kold



#BagLiveMedOetker:

Emil Obel er mesteren bag denne "ulækre" opskrift på en realistisk hjernekeg. Smagene i kagen er inspireret af den amerikanske børnefavorit "peanutbutter and jelly"-sandwich, og Emil Obel har med sin vanlige sans for teaterdramatik, indfarvet smørcremen i en yderst realistisk farve ved hjælp af Dr. Oetkers Concentrated Colours, som kan doseres dråbevis for at få den helt rigtige farve. Se mere om hvordan du blander farver på www.oetker.dk/farver

Næste Bag live med Dr. Oetker er søndag den 4. oktober kl. 13.00, hvor Emil Obel bager denne hjernekeg live med os på [Kagerullens Facebook side](#).

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

Du kan finde indkøbshjælp herunder, som viser, hvor du kan købe de Dr. Oetker produkter der bliver brugt i opskriften.

Taylor & Colledge Vanilla Paste kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg og ABC Lavpris samt online på [Bagetid.dk](#).

Dr. Oetker Økologisk Bagepulver kan købes hos Meny, Spar og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Flydende Glukose kan købes hos onling på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Concentrated Orange Colour kan købes hos Meny og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#).

Dr. Oetker Concentrated Violet Colour kan købes hos Meny, Spar og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#).

Dr. Oetker Concentrated Red Colour kan købes hos Meny, Spar og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#).

Dr. Oetker Icing & Frosting Berry Fantasy kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg og ABC Lavpris samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Citronsyre kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg og ABC Lavpris samt online på [Bagetid.dk](#)

Redskaberne der bliver brugt i liveudsendelsen:

Dr. Oetker justerbar kagering; ø 16-30 cm kan købes hos [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker engangssprøjtepose kan købes hos [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker rund tyl; ø 9 mm kan købes hos [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker vinkelpalet, lille, kan købes hos [Bagetid.dk](#)

200 g blødt smør
2 poser Dr. Oetker Berry Fantasy Icing & Frosting
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
1 tsk. Dr. Oetker Citronsyre
Dr. Oetker Concentrated Orange Colour
Dr. Oetker Concentrated Violet Colour
Dr. Oetker Concentrated Red Colour



1 Lagkagebund med peanuts:

Varm ovnen op til 175 °C varmluft.

Pisk æggene, sukkeret og vaniljen til en luftig æggesnaps med en håndmixer eller røremaskine.

Blend de tørre ingredienser og peanuts fint sammen i en minihakker. Vend nænsomt de tørre ingredienser i æggene.

Smør dejen jævnt ud på et stykke bagepapir på en bageplade (ca. 30 x 40 cm). Bag bunden i 10-12 min til den er gyldenbrun. Tag bunden ud af ovnen og lad den køle af på køkkenbordet.

2 Råmarinerede brombær og falsk blod:

Skær brombærerne i halve og rør dem sammen med sukker, vanilje og citronsaft. Lad dem stå ved stuetemperatur til kagen skal samles. Når kagen samles skal bærerne bruges som fyld og saften tilsættes glukose for at lave "falsk blod".



3 Karamelliserede peanuts:

Kog sukker og vand i en lille gryde til det bobler langsomt som en sirup - temperaturen skal ca. være 120 °C grader.

Tag gryden af varmen og rør peanuts i siruppen til de er dækkede af sukkeret, som vil krystallisere igen og bliver tørt.

Sæt gryden tilbage over varmen og rør i nødderne til sukkeret smelter igen, dækker alle nødderne og har en gyldenbrun farve.

Tag gryden af varmen, tilsæt smørret og rør grundigt i nødderne. Fordel dem derefter på et stykke bagepapir og lad dem køle helt af på køkkenbordet.

4 Frosting:

Pisk smøreost, smør og Berry Fantasy Icing & Frosting sammen med en håndmixer til en luftig frosting.

Tilsæt vanilje, citronsyre og den ønskede farve og pisk det kort i frosting. Kom frosting i en sprøjtepose med en rund tyl (Ø 9 mm).

5 Samling af kagen:

Udstik af lagkagebunden 3 runde bunde med kageringen indstillet på 18 cm. Udstik derefter en smule af siden af bundene for at give dem en oval form.

Kom en bund på kagefadet og sprøjt et lag frosting oven på. Fordel et godt lag (ca. halvdelen) karamelliserede peanuts midt på frosting og læg endnu en bund oven på. De resterende peanuts kan du gemme eller servere som snacks.

Sprøjt et lag frosting på 1 cm på bunden, dræn lagen fra de råmarinerede brombær (men gem den til falsk blod), fordel alle brombær i en bunke midt på frosting.

Læg endnu en bund på kagen og tryk den ekstra ned i siderne så kagen får en buet form. Brug en saks til at klippe kanterne af den øverste bund til, for at fremme den buede form.

Smør et tyndt lag frosting over hele kagen med en lille vinklet paletkniv. Sprøjt derefter frosting over hele kagen i et tilfældigt mønster, så den ligner en hjerne. Opbevar kagen på køl indtil servering.

Rør lidt af saften fra de råmarinerede brombær sammen med glukosesiruppen og farv den med concentrated colors så det ligner realistisk blod. Sæt kagen ved stuetemperatur inden servering, så frosting ikke er helt kold og fast. Hæld blodet over kagen lige inden servering.

