

#BagLiveMedOetker | Pink blomme lagkage

12 portioner



for let øvede

● Op til 90 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker dejskraber - stor

Dr. Oetker justerbar kagering; ø 16-30 cm

Dr. Oetker engangssprøjtepose

Dr. Oetker rund tyl; ø 9 mm

Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

Kanelbunde til pink blomme lagkage:

4 æg str. M/L delt i blommer og hvider

90 g sukker

½ tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Pink Colour

70 g hvedemel

1 tsk. stødt kanel

½ tsk. Dr. Oetker Økologisk

Bagepulver

Hvid chokolademousse:

3 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas

200 g hakket hvid chokolade

7 dl piskefløde

1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Pink Colour

Blommemarmelade:

6 blommer (ca. 400 g) uden sten, skåret i mundrette stykker

150 g sukker

½ tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

½ citron, saften derfra

1 tsk. Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade uden konservering



#BagLiveMedOetker:

Du kan se hele live udsendelsen på YouTube
her: [#BagLiveMedOetker v/ Annemette Voss Fridthjof](#)

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

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

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

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

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

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

Dr. Oetker Geleringspulver uden konserveringsmiddel kan købes online på [Bagetid.dk](#).

Dr. Oetker Perfect Meringues kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg, Bilka, Føtex samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Gold Glitter Spray kan købes hos Meny, Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#)

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

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

Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls kan købes hos Meny, Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#)

1 spsk. sukker

Marengs:

1 brev Dr. Oetker Perfect

Meringues

75 ml vand

Dr. Oetker Gold Glitter Spray

Pynt:

½ pose Dr. Oetker Berry Fantasy

Icing & Frosting

¼ dl vand

Dr. Oetker Sweetheart

Dr. Oetker Chocolate Silver

Pearls





Tænd ovnen på 180 °C varmluft og læg husblasen i blød i rigeligt koldt vand.

1 Kanelbunde til pink blomme lagkage:

Pisk æggehvider stive i en helt ren skål med helt rene piskeris. Pisk i en anden skål æggeblommerne meget lyse og luftige sammen med sukker og vanilla paste. Tilsæt pink concentrated color. Bland hvedemel, kanel og bagepulver og sigt det ned i æggesnapsen. Vend forsigtigt massen sammen, mens de stiftpiskede æggehvider tilsættes af et par omgange.

Så snart dejen synes ensartet og luftig stoppes med at vende rundt.

Placér en justerbar kagering (Ø 20 cm) på en bradepande med et stykke bagepapir. Hæld forsigtigt dejen ned i formen. Bag kagen ca. 30 min.

Tag kagen ud og lad den køle af i formen i ca. 15 minutter ved stuetemperatur.

2 Hvid chokolademousse:

Hak chokoladen og kom den op i en dyb skål. Varm fløden sammen med vanilla paste og pink concentrated color til lige under kogepunktet. Hæld en tredjedel af fløden over chokoladen i skålen og rør det sammen med en lille dejskraber til en jævn chokoladefløde uden chokoladeklumper. Tilsæt resten af den varme fløde. Tilsæt den udblødte og afdrippede husblas og rør den ud i den varme chokoladefløde.

Hæld chokoladefløden ud på en stor, bred bradepande og dæk det til med husholdningsfilm. Tryk filmen helt ned, så det rører chokoladeflødens overflade. Sæt det på køl i et par timer - eller i fryseren 30-40 minutter til chokoladefløden er helt kold, men ikke frossen.



3 Blommemarmelade:

Blommerne vaskes og befris for sten. Skær blommekødet i små, mundrette stykker og kom dem i en gryde sammen med sukker, vanilla paste og citronsaft. Kog blandingen op ved middelhøj varme og lad det småkoge i et par minutter til blommerne er møre. Rør kun meget forsigtigt med en grydeske i gryden for at bevare strukturen. Bland 1 tsk. geleringspulver med 1 spsk. sukker. Tag gryden af varmen og drys geleringssukkeret i marmeladen under omrøring. Sæt gryden tilbage over varmen og kog marmeladen op under fortsat omrøring i ca. ½-1 min.

Hæld blommemarmeladen ud på en stor tallerken, dæk til med husholdningsfilm og sæt det til afkøling i køleskabet i 45 min. Hvis det skal gå hurtigt kan marmeladen hældes i en frysepose og lægges fladt på frys til den når ca. 5 °C.

4 Marengs:

Bland posens indhold med 75 ml vand. Pisk med en håndmixer, først på lav hastighed og herefter på høj hastighed i 3 min. Blandingen er klar, når marengsen er luftig og stiv. Fyld massen i en sprøjtepose med rund tyl (9 mm) og sprøjt en masse bittesmå marengs (ca. 2-3 cm i diameter) ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag de små marengs i ca. 30 min ved 100 °C. Træk bagepapiret, med marengsene, over på en rist. Lad dem køle af i 5 min. Spray de små marengs med guldstøv.

5 Samling af pink blomme lagkage:

Når kanelbunden er helt afkølet kan bagepapiret forsigtigt fjernes. Flæk kagen i tre lige store bunde med en savtakket kniv. Læg en bund på et kagefad.

Fordel halvdelen af blommemarmeladen midt på den nederste bund med lidt afstand til kanten.

Pisk den hvide chokolademousse helt sprøjtefast med en håndmixer og kom 1/4 i en sprøjtepose. Fordel en rand af mousse rundt om blommemarmeladen og fordel et lag oven på blommemarmeladen. Glat det med en lille vinklet paletkniv.

Læg næste bund oven på og gentag: blommemarmelade, chokolademousse og den sidste bund som "låg", glat siderne med en paletkniv. Kom resten af chokolademoussen i en sprøjtepose med stjernetylle (8 mm) og sprøjt siderne op med moussen.



⑥ **Pynt:**

Bland en glasur af Berry Fantasy Icing & Frosting og vand og fordel et tyndt lag oven på kagen.

Dekorér lagkagen med guldmarengs og lyserødt krymmel.

Tip:

Hvis der er lidt blommemarmelade til overs kan det anvendes i andre kager, trifli eller is.

