


Æblekage lagkage | Bag live med Liv Martine

10 - 12 portioner

 for let øvede Op til 90 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

mandolinjern
frysepose
kagering
kageplast
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
Dr. Oetker engangssprøjteposer
Dr. Oetker stjernetyl ø 8 mm

Røde æblechips:

1 - 2 æbler
1 spsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve
2 spsk. vand

Nougatcreme:

1 blad Dr. Oetker Husblas
4 dl piskefløde
100 g nougat

Makronbund:

50 g Dr. Oetker Mandelsplitter , ristede
150 g digestive kiks
100 g makroner
75 g smør
35 g Dr. Oetker Toffee Dessertsauce
1 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma

Æblekompot:

3 blade Dr. Oetker Husblas
450 g æbler , skrællet og i tern
1 ubehandlet citron , fint revet
125 g sukker
1 ½ dl vand
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

Chantilly creme:

3 dl piskefløde
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
Evt. lidt flormelis

Pynt:

Bag live med Liv:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Æblekage lagkage | Bag live med Liv Martine](#)

1 Røde æblechips:

Tænd ovnen på 100 °C varmluft

Skær æblerne i tynde skiver, brug gerne et mandolinjern eller en meget skarp kniv. Rør den røde konditorfarve sammen med vandet og dyp æbleskiverne deri. Læg æbleskiverne på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag æbleskiverne i ovnen i ca. 1,5 time indtil de er tørre. Vend dem hvert 30. minut og hold øje med, at de ikke bliver brune.

2 Makronbund:

200 g friske hindbær

Rist mandelsplitterne let på en pande. Lad dem køle af imens resten af ingredienserne tilberedes.

Blend kiks og makroner til fint mel i en foodprocessor eller med en stavblender. Smelt smørret og vend det i kiksene sammen med karamelsauce og mandelaroma. Tilsæt de afkølede mandelsplitter og rør det hele godt sammen.

Sæt kageringen på et fladt serveringsfad. Indstil den til \varnothing 20 cm og beklæd den med kageplast. Hæld kiksemassen i springformen og pres den ud i et jævnt lag helt ud til kanten, så hele bunden er dækket.

3 Nougatcreme:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Varm fløden op til kogepunktet og tag den af varmen. Skær nougat i tern og rør det sammen med den varme fløde. Vrid husblasen for vand og smelt det i den varme blanding. Rør det sammen til en ensartet masse. Kom cremen i en frysepose og kom den på frost i 30 minutter, - eller i køleskabet i længere tid - husk at gøre posen med cremen helt flad, så den vil køle hurtigere.

4 Æblekompot:

Kom husblas i blød i koldt vand.

Skræl æblerne og skær dem i fine tern. Kog æbleternene sammen med sukker, vanilla paste, vand og revet citronskal indtil æblerne er møre. Når vandet er fordampet moses eller blendes æblerne.

Vrid husblas fri for vand og lad den smelte sammen med æblekompotten. Hæld kompotten over den kolde makronbund. Sæt kagen i fryseren i kort tid - eller længere tid på køl - til kompotten er kølet af.

Når nougatcremen er under 5 °C piskes den op til en fast flødeskum. Smør den ud over æblekompotten med en vinklet palet. Sæt kagen på køl igen indtil cremen har sat sig.

5 Chantilly creme:

Pisk fløden sammen med vaniljepastaen til en fast flødeskum. Tilsmag evt. med en spsk. flormelis. Kom flødeskummet i en sprøjtepose med stjernetyl.

6 Pynt:

Tag kageringen og kageplast af kagen. Smør et tyndt lag af chantilly cremen på toppen af kagen, brug gerne en lille vinkelpalet. Sprøjt derefter kagens sider med chantilly cremen, sprøjt op og ned i zig-zag bevægelser.

Placér friske hindbær på toppen af kagen og dekorér med de afkølede røde æblechips.



Tip:

En "chantilly creme" er en luksus-flødeskum, hvor fløden er tilsmagt med vaniljesukker. I denne opskrift bruges Dr. Oetker Vanilla Paste eller Taylor & Colledge Organic Vaniljepasta som giver cremen fine små vaniljeprikker fra de ægte vaniljekorn.

Find alle vores bedste tips og opskrifter på lagkager på vores [temaside](#).