

Bi kage

ca. 10 portioner



for let øvede

● ● Op til 120 Min.



Tænd ovnen på 180 °C almindelige varme eller 160 °C varmluft.

1 Mandelkage med kakao:

Bland mandelmel, majsstivelse, kakaopulver og bagepulver sammen, stil til side.

Del æggene i æggehviter og æggeblommer. Pisk æggeblommer, 1/3 af sukkeret (ca. 43 g), Mandelaroma og det varme vand sammen indtil det er skummende.

Pisk æggehviter, det resterende sukker, vaniljesukker og salt sammen til det er blankt og stift. Vend æggeblommeblandingen i lidt ad gangen. Sigt derefter melblandingen i massen og vend dejen sammen. Hæld dejen i en smurt springform (ø 22 cm) med bagepapir i bunden og glat overfladen ud.

Bag kagen midt i ovnen i 30-35 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagebunden køle helt af.

Bagetid: 30 - 35 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 22 cm
sukkertermometer
kagerulle

Mandelkage med kakao:

75 g Dr. Oetker Mandelmel
50 g majsstivelse
1 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
4 æg str. M/L
130 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma
3 spsk. varmt vand
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 knsp. fint salt

Fransk honning smørcreme:

4 æg str. M/L
150 g sukker
1 knsp. fint salt
375 g blødt smør
75 g honning
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt

Nem smørcreme:

1 pose Dr. Oetker Base for Buttercream
200 g blødt smør

Pynt:

100 g Dr. Oetker Hvid fondant
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
Dr. Oetker Concentrated Orange Colour
evt. lidt flormelis eller majsstivelse til udrulning

2 Fransk honning smørcreme:

Kom æg, sukker og salt i en metalskål. Sæt den over en lille kasserolle eller ligende med kogende vand, således at der laves et vandbad. Pisk æggemassen konstant indtil den når en temperatur på 85 °C, mål med et termometer. Når massen har nået den rigtige temperatur, fjernes skålen fra vandbadet. Pisk nu blandingen ved hjælp af en håndmixer eller en røremaskine, indtil den kommer ned i temperatur til ca. 25 °C - dette kan tage op til 20 minutter.

Pisk i mellemtiden stuetempereret smør med en håndmixer, til det er lyst og cremet - dette tager ca. 5 minutter.

Rør den afkølede æggeblanding gradvist ind i det piskede smør og tilsæt honning og Naturlig Vaniljeekstrakt.

3 Samling af kagen:

Befri kagebunden fra springformen, og fjern bagepapiret. Skær forsigtigt kagen ud til tre lagkagebunde.

Læg en bund på et kagefad. Smør halvdelen af honning smørcremen over bunden. Læg herefter den næste bund på og fordel resten af smørcremen over. Slut af med den sidste bund og stil kagen på køl i en time.

4 Nem smørcreme:

Kom indholdet af en pose Base for Buttercream i en skål og tilsæt stuetempereret smør. Pisk med en håndmixer i 4 minutter, til smørcremen er lys og luftig. Alternativt kan smørcremen piskes i en standmixer.

Smør lagkagen op med smørcremen. Brug en paletkniv til at få en glat overflade. Stil kagen på køl.

5 Bikube pynt:

Del fondanten i to stykker og indfarv halvdelen med Concentrated Yellow Colour og den anden halvdel med Concentrated Orange Colour.

Rul fondanten ud til en tykkelse på 2 mm, brug evt. lidt flormelis eller majsstivelse så fondanten ikke klistrer til bordet. Tag en kniv og skær sekskanter ud (brug skabelonen til guide), og sæt dem fast på siderne af kagen så det ligner en bikube. Skær evt. tal der svarer til hvor mange år fødselaren bliver (brug skabelonen til guide).

Klip papirbier ud fra skabelonen og lim dem på små tandstikker og stik dem forsigtigt ind i kagen.



Tips:

Hvis du ikke har mandelmel, kan du bruge samme mængde mandler, som du blander til fint mel først.

Hvis du ikke har et termometer til den franske honning smørcreme, kan du dyppe en træske i æggeblandingen og derefter puste på skeen. Hvis dette skaber et rosenmønster på skeen, er blandingen omkring 80 °C.

