

Blå talkage med blåt slik og bær | Kreahjørnet

ca. 16 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
springform; ø 20 cm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm

Chokoladekagebunde:

125 g smør
25 g Dr. Oetker Baking Cocoa
200 g sukker
2 æg str. M/L
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
150 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
½ dl letmælk

Blå mousse:

1 pose Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk
Dr. Oetker Concentrated Blue
Colour

Pynt:

Blandet slik, blåt
friske bær, f.eks. brombær og
blåbær
Dr. Oetker Ocean Mix
Dr. Oetker Super Hero
marengskys, blå

Køb bagekit:

Du kan købe alle de benyttede Dr. Oetker produkter fra opskriften, som et samlet bagekit på Bagetid.dk ved at [klikke her](#). Derudover er det også muligt at tilkøbe springform, stjernetyl og andet udstyr, hvis du mangler derhjemme.

Forberedelse:

Denne talkage er lavet på chokoladekagebunde. Du kan forme kagerne som præcist de tal du skal bruge, følg blot talskabelonen som vejledning. Der skal bruges 1-2 forme pr. tal. Det er vigtigt, at kagedejen fordeles ligeligt, hvis der laves en talkage, der kræver mere end én form. Juster bagetid afhængig af den anvendte form.

Kagen kan laves i alle former og farvetemaer - kun fantasien sætter grænser.

Denne opskrift har taget udgangspunkt i et 8-tal og der skal dermed laves to runde kagebunde.

1 Chokoladekagebunde:

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

Smelt smørret i en gryde. Tilsæt kakao og varm det op i smørret, rør indtil kakaoen er rørt godt ud i smørret. Tag gryden af varmen og lad blandingen køle let af.

Bland sukker, æg og Vanilla Paste i en skål og pisk det lyst og luftigt. Sigt mel og bagepulver i æggesnapsen og vend forsigtigt dejen sammen for ikke at slå luften ud af dejen. Vend herefter den afkølede smørblanding og mælk i dejen.

Fordel dejen ligeligt mellem to runde smurte springforme (ø 20 cm), med bagepapir i bunden. Bag kagerne midt i ovnen i 20-25 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Stil kagerne på en bagerist og lad dem afkøle helt inden udskæring og pyntning.

Bagetid: 20 - 25 minutter

2 Udskæring:

På skabelonen herunder ses de bunde, der skal anvendes for hvert tal. Udskær og udstik bundende efter det valgte tal. Det gråfarvede område på skabelonen er det kage, der skal skæres fra. Det hvide område er det kage fra hhv. bradepanden og springformen, som skal bruges til at forme tallet med. Saml til slut bundende på et serveringsfad, læg dem så de danner det ønskede tal.



3 Blå mousse:

Kom indholdet fra et brev Cake Mousse Vanilla Taste i en skål og tilsæt mælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed. Tilsæt Concentrated Blue Colour indtil den ønskede farve opnås.

Fyld kagemoussen i en sprøjtepose med en rund tyl og sprøjt småt toppe i et jævnt lag over hele kagen.

④ **Pynt:**

Pynt kagen efter fri fantasi. Denne kage er pyntet med blå slik, friske blåbær og brombær, Ocean Mix og Super Hero krymmel og blå margenskys.

Tips:

De kagerester der skæres fra, kan bruges til at lave små ekstra kager, eller gem dem til at lave romkugler af.

Prøv at bruge vores Base for Perfect Meringues til at lave nogle nemme marengs til pynten, se vores [trin for trin vejledning](#). Hvis du hellere vil lave marengs helt fra bunden, kan du prøve vores [basis opskrift på marengs](#).

Hvis du gerne vil have smørcreme på kagen istedet for mousse, så kan du her se hvordan man kan bruge vores [Icing & Frostings til at lave nem og lækker cream cheese frosting og smørcreme](#).