


Blomstret Sommerlagkage

12 - 16 portioner

 avanceret Op til 120 Min.

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

1 Vaniljebunde:

Pisk 260 g sukker, æggeblommer og vaniljepasta sammen til massen er hvid og luftig, ca. 5-7 minutter.

Bland mel og bagepulver sammen og sigt det i æggemassen og vend det forsigtigt sammen. Tilsæt limesaft.

I en anden skål piskes æggehviderne til de er luftige. Tilsæt 3 spsk. sukker og pisk til æggehviderne er stive og blanke. Vend forsigtigt æggehviderne i dejen ad tre omgange.

Fordel dejen i to springforme (ø 24 cm) med bagepapir i bunden. Bag bundende i 25-30 minutter. Tag dem ud af ovnen og vend dem straks på hoved og lad dem køle helt af i formen med bunden i vejret.

Når bundende er kolde skæres de fri fra formene med en lille kniv. Hver bund deles derefter i to, så der i alt er fire bunde.

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 24 cm
Dr. Oetker engangssprøjteposer
Dr. Oetker blad tyl; 18 mm
Dr. Oetker rosenbladstyl 16 mm blomsternål

Vaniljebunde:

260 g sukker
12 æggeblommer str. M/L
3 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
200 g hvedemel
1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
12 æggehvider
3 spsk. sukker
1 ½ lime , saften

Jordbærmousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse Strawberry Taste
2 ½ dl letmælk

Vaniljemousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk

Chokolademousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse Chocolate
2 ½ dl letmælk

Palminsmørcreme:

250 g smør , stuetempereret
250 g palmin , stuetempereret
1 kg flormelis
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 - 1 ½ lime , saften
100 g flødeost , ikke light
Dr. Oetker Concentrated Green Colour
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour

2 Palmesmørcreme:

Palmin og smør piskes hvidt og luftigt, tilsæt vaniljesukker og limesaft. Tilsæt flormelis lidt ad gangen og pisk i 7-10 minutter indtil smørcremen er let og luftig. Tilsæt til sidst flødeosten, pisk kun smørcremen kort igennem, højst i 30 sekunder. Behold smørcremen ude ved stuetemperatur, så er den nemmere at arbejde med.

3 Mousser:

Forbered de tre kagemousse-varianter hver for sig ved at blande brevenes indhold med mælken. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig. Pisk moussen lige inden den skal i kagen.

4 Samling af kagen:

Kagen samles i en springform eller kagering med kageplast langs kanten. Kom først en vaniljebund i formen. Kom lidt af smørcremen i en sprøjtepose, klip et hul i posen og sprøjt en ring af smørcreme langs kanten. Pisk jordbærmoussen, som beskrevet ovenover, fordel den over bunden og top med den næste bund. Lad moussen sætte sig en halv times tid i køleskabet.

Gentag proceduren igen, først med vaniljemoussen og derefter med chokolademoussen og slut her af med den sidste vaniljebund. Lad kagen sætte sig i køleskabet i mindst 4 timer. Kom kagen på et fad og befri den fra form og kageplast og smør derefter kagens top og sider op med smørcremen.



5 Smørblomster:

Del den resterende smørcreme i 4 portioner, lad en portion være hvid, farv resten henholdsvis grøn, lyserød og gul med Concentrated Colours. Kom smørcremen i sprøjteposer, den grønne kommes i en sprøjtepose med bladtyl, de andre kommes i sprøjteposer med rosenbladstyl.

Klip små firkanter af bagepapir som blomsterne kan laves på. Kom en smule smørcreme på en blomsternål og placer derefter et stykke bagepapir ovenpå – så undgås det at bagepapiret rykker sig imens blomsterne sprøjtes. Sprøjt blomster på blomsternålen og sæt dem derefter på frost i mindst 15 minutter, så smørret stivner og blomsterne på den måde bliver lettere at arbejde med. Bladene sprøjtes direkte på kagen, så de laves først senere. [Se her for inspiration til hvordan du kan sprøjte blomster.](#) Midten af blomsterne laves i gul og blomsternes blade laves i hvid eller lyserød.



6 Pynt:

Sprøjt en stribe af smørcreme i en halvcirkel på toppen af kagen og læg derefter de frosne blomster på, på den måde får blomsterne lidt højde og ligger ikke bare fladt på kagen. Sprøjt grønne blade imellem blomsterne og sprøjt evt. et mønster på kagens top med den grønne eller lyserøde smørcreme.

Tip:

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