


Citronsnitter med italiensk marengs

14 - 18 portioner

 for let øvede Op til 30 Min.**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer
form; 20 x 30 cm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
saks

Juicy Lemon citronkage:

300 g blødt smør
1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon
Icing & Frosting
2 æg str. M/L
260 g hvedemel
4 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker
med bourbon vanilje
3 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 ½ dl letmælk

Italiensk marengs:

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum
1 dl kogende vand

Om opskriften:

Denne kage er sprøjtet med den smukkeste teknik, helt uden sprøjtetyl. Du klipper bare et lille skrånit i posens spids. Start med et lille snit, lav en test på bordet, hvor du sprøjter lidt marengs ud, og klip evt. det skrå hul lidt større, hvis hullet er for lille. Se hvordan vi har sprøjtet marengsen i vores video og lær et ægte konditor-trick.

1 Juicy Lemon Citronkage:

Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

Pisk smør og indholdet fra en pose Juicy Lemon Icing & Frosting, til det er blødt og luftigt (2-3 minutter). Tilsæt et æg ad gangen og pisk godt efter hvert æg.

I en anden skål blandes hvedemel, vaniljesukker og bagepulver sammen. Sigt det i smørblandingen. Tilsæt mælk og rør alle ingredienserne godt sammen. Kom dejen i en smurt bradepande (20 x 30 cm) med bagepapir i bunden.

Bag kagen i 30-35 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdig, så længe der er dej på spyddet er kagen ikke færdigbagt. Lad kagen afkøle helt af.

Befri den afkølede kage fra formen. Skær derefter kanterne af kagen og skær kagen i snitter på ca. 4 x 10 cm.

2 Italiensk Marengs:

Kom indholdet af en pose Flødebolleskum i en skål. Tilsæt 1 dl kogende vand i en tynd stråle, imens der piskes med en håndmixer på laveste hastighed. Når pulveret er opløst, piskes på højeste hastighed i 3-4 minutter. Bevæg håndmixeren rundt i skålen imens der piskes. Når marengsmassen udvider sig, løftes håndmixeren op i toppen af massen, mens der piskes videre. Skummet skal være kølet til stuetemperatur og være helt stift og "sidde fast" i piskeriset inden det er klart.

Kom skummet i en sprøjtepose, klip et skråt snit af posens spids og dekorér kagestykkerne ved at bevæge sprøjteposen fra side til side. Sprøjteposen skal holdes lodret imens den bevæges bagud.



Tip:

Prøv også vores opskrift på [Nem Citronmåne](#), her deles en pose [Juicy Lemon Icing & Frosting](#) imellem dej og glasur, for at opnå den klassiske syrlige og søde kage.

