

# Cookies & cream lagkage

8 - 10 portioner



for let øvede

● ● Op til 90 Min.



Tænd ovnen på 150 °C varmluft.

## 1 Chokoladecake:

Smelt smør, vand og instant kaffe i en gryde eller mikroovn. Tilsæt kakao og rør det godt sammen. Tag gryden af varmen.

Bland vaniljesukker, sukker, mel, natron, bagepulver og salt i en skål. Tilsæt smørblandingen og rør det hele sammen til en ensartet masse. Tilsæt yoghurt og rør dejen sammen. Tilsæt derefter æg og rør dejen godt sammen til den har en ensartet konsistens, vend til slut den hakkede chokolade i dejen.

Hæld dejen i tre smurte springforme (ø 15 cm) med bagepapir i bunden. Bag kagerne i 20-30 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagerne afkøle helt.

**Bagetid: 20 - 30 minutter**

## Ingredienser:

### Redskaber:

3 springforme; ø 15 cm  
minihakker  
håndmixer  
Dr. Oetker kagekam - ekstra høj  
Dr. Oetker engangssprøjtepose

### Chokoladecake:

70 g smør  
1 ¼ dl vand  
1 tsk. instant kaffe  
25 g kakao  
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med  
bourbon vanilje  
200 g sukker  
150 g hvedemel  
½ tsk. Dr. Oetker Natron  
½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
1 knsp. fint salt  
¾ dl yoghurt naturel  
1 æg str. M/L  
50 g mørk chokolade hakket

### Cookies & cream smørcreme:

1 pakke mørke chokoladekiks (ca.  
154 g), fx. Oreos  
1 pose Dr. Oetker Base for  
Buttercream  
250 g blødt smør  
ca. 2 tsk. letmælk

## 2 Cookies & cream smørcreme:

Del halvdelen af de mørke chokoladesmåkager på midten og skrab fyldet ud. Kom småkagerne uden fyld i en minihakker og blend det til helt fint støv, sæt til side.

Blend de resterende chokoladesmåkager groft i minihakkeren, sæt til side.

Kom indholdet af en pose Base for Buttercream i en skål og tilsæt fyldet fra den ene halvdel kiks og stueterempereret smør. Pisk med en håndmixer i 4 minutter, til smørcremen er lys og luftig. Alternativt kan smørcremen piskes i en standmixer.

Kom halvdelen af de fint pulveriserede småkager i smørcremen og rør den sammen. Gem resten af de pulveriserede småkager til kagen skal pyntes. Småkagerne gør at smørcremen bliver lidt tør, tilsæt derfor lidt mælk og rør det sammen til smørcremen bliver blød og cremet igen. Del derefter smørcremen i to portioner. Rør de groft hakkede småkager i den ene portion, dette skal bruges til fyldet.

### 3 Samling og pynt:

Læg en afkølet kagebund på et kagefad. Smør halvdelen af smørcremen med de store småkagestykker over bunden. Læg herefter den næste bund på og fordel resten af smørcremen over. Slut af med den sidste bund.

Tag smørcremen hvori der kun er småkagestøv og smør et tyndt lag langs siderne og på toppen af kagen. Laget skal være helt tyndt, og det gør ikke noget at man kan se kagen igennem, meningen med dette lag er nemlig at fange alle kagekrummer. Sæt kagen på køl i 20-30 minutter til smørcremen har sat sig. Lad den resterende smørcreme stå ude ved stuetemperatur.

Smør kagen op igen med smørcreme, denne gang skal smørcremen dække kagen helt. Brug gerne en høj kagekam til at få siderne helt glatte.

Kom den resterende smørcreme i en sprøjtepose, klip et lille hul (eller brug en lille rund tyl) og sprøjt en bort langs toppen af kagen. Hold sprøjteposen skråt, sprøjt en dut, stop med at tryk og træk sprøjteposen lidt væk, gentag indtil der er en bort rundt om hele kagen.

Tag de pulveriserede chokoladekijs, der blev sat til side og kom lidt i håndfladen. Tryk det forsigtigt ind på siden af kagen, langs hele bunde. Tag derefter en ske og kom lidt på toppen af kagen og spred det ud med bagsiden af skeen indtil det når kanten af smørcremes-borten.

Opbevar kagen på køl, men lad den gerne komme til stuetemperatur inden servering.



### Tips:

Instant kaffe kan undlades, men det giver ikke en smag af kaffe, blot en dybere chokoladesmag.

Du kan med fordel bage kagerne dagen før og opbevar dem enkeltvis pakket ind i plastfilm, eller flere dage før og opbevare dem i fryseren (lad dem tø op natten over i køleskabet). Kagen er nemmere at samle og smøre op hvis bundende er køleskabskolde.

