

Den med juletræet

14 - 16 portioner

 for let øvede

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

1 Grøn pebermyntekage til juletræer:

Rør smør, sukker og Naturlig Pebermynteeekstrakt lyst og luftigt. Pisk æggene i ét ad gangen og pisk mindst 1 minut efter hvert æg. Rør hurtigt sigtet hvedemel, bagepulver og Grøn Konditorfarve i dejen. Kom dejen i en bradepande (20 x 30 cm) foret med bagepapir.

Bag kagen til juletræerne midt i ovnen i 15-20 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl kagen i formen på en bagerist.

Kontrollér at juletræs-udstiksformen kan stå i sandkageformen uden at stikke op over. Udstik juletræer af kagen og læg dem i bunker præcist oven på hinanden, så de er nemme at sætte ned i sandkageformen senere.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bradepande; 20 x 30 cm
sandkageform
Dr. Oetker juletræsudstikersæt

Grøn pebermyntekage til juletræer:

125 g blødt smør
125 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Pebermynteeekstrakt
2 æg str. M/L
125 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
2 tsk. Dr. Oetker Grøn Konditorfarve

Chokoladekage:

225 g blødt smør
225 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt
4 æg str. M/L
50 g kakao
225 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 dl mælk



② Chokoladekage:

Sæt temperaturen i ovnen ned til 150 °C traditionel varme.

Rør smør, sukker og vaniljeekstrakt lyst og luftigt. Pisk æggene i et ad gangen og pisk mindst 1 minut efter hvert æg. Rør hurtigt sigtet kakao, hvedemel og bagepulver i dejen sammen med mælk.

Kom lidt af dejen i bunden af en sandkageform beklædt med bagepapir, så bunden er dækket. Stil juletræerne ned i formen i en lang række og kom resten af dejen i formen - først langs siderne og til sidst på toppen så juletræerne er helt dækket.

Bag kagen midt i ovnen i 50-60 minutter. Afkøl juletræskagen på en bagerist.

Skær kagen i skiver så det flotte juletræ i midten kan ses.

