

Dr. Oetkers 90 års fødselsdags-talkage

10 - 14 portioner



avanceret

● ● ● Op til 150 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

A4 papir eller pap
håndmixer
2 - 4 Dr. Oetker engangssprøjteposer
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm eller
rund tyl ø 8 mm

Mørdejsbunde:

300 g hvedemel
75 g Dr. Oetker Mandelmel
75 g flormelis
1 knsp. salt
3 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
200 g koldt smør i tern
1 æg str. M/L

Mini marengskys:

2 æggehvinder str. M/L
150 g sukker
Dr. Oetker Concentrated Red Colour

Hindbærkaviar:

3 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas
3 spsk. hindbærssaft
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
½ l smagsneutral olie skal have været
i fryseren i 1 time

Konditorcreme og fyld:

2 breve Dr. Oetker Bagestabil
Kagecreme
8 dl letmælk
5 dl piskefløde
100 g hindbærmarmelade

Pynt:

friske hindbær
friske jordbær
citronmelisse

Forberedelse:

Opskriften giver nok dej til to tal af to lag og tilsvarende kagecreme. Laves kun et tal, skal alle ingredienser halveres.

Find de nødvendige tal på vores talskabelon og print dem på et A4 papir. Klip herefter tallene ud. Udklippet bruges som skabeloner til kagebundene.

① Mørdejsbunde:

Bland hvedemel og mandelmel i en skål. Skær smørret i mindre tern og smulder det i melblandingen indtil det ligner rasp. Tilsæt flormelis, salt og Vanilla Paste og saml dejen med sammenpisket æg. Brug kun så meget æg, der skal til for at dejen hænger sammen, det er vigtigt at arbejde hurtigt med dejen og ikke at ælte den for meget. Del dejen i fire. Rul dejen let flad, pak den i film og sæt den på køl i 30 minutter.

Tænd ovnen på 175°C traditionel varme.

Rul den kolde dej ud mellem to stykker bagepapir, eller på et meldrysset bord. Hver dej skal være omkring ½ cm tyk og fylde ca. 1 A4 papir. Placer de udklippede skabeloner ovenpå dejen og skær tallene ud med en skarp kniv. Overskydende dej kan udstandses til små runde medaljer, som kan bruges som ekstra kager.

Bag bundene en ad gangen midt i ovnen i 12-14 minutter. De er færdige, når kagerne er let gyldne. Lad dem køle helt af.

Bagetid: 12 - 14 minutter

② Mini marengskys:

Tænd ovnen på 100 °C Varmluft.

Pisk æggehvinderne luftige og stive. Drys sukkeret i lidt af gangen imens der piskes, og pisk til marengsen er sej og sukkeret opløst. Del marengsen i flere skåle og farv den i forskellige toner af lyserød med Concentrated Red Colour. Brug en dejskraber til at vende farven i marengsen.

Kom marengsmassen i sprøjteposer med rund eller stjernetyl. Sprøjt små marengskys på en bageplade beklædt med bagepapir. Lav gerne marengskyssene i forskellige størrelser.

Bag marengskyssene i 1 time. Ovnen skal holdes lukket under hele bagningen. Sluk derefter ovnen og lad den stå på eftervarme til ovnen er kold. Opbevar marengskyssene i en lufttæt beholder indtil brug.

Bagetid: 60 minutter

3 Hindbærkaviar:

Udblød 3 blade husblas i koldt vand.

Udrør lidt Concentrated Red Colour i 1 spsk. hindbærsaft. Klem husblassen fri for vand og smelt den sammen med farven og den resterende hindbærsaft. Lad køle til den er fingervarm.

Kom gelésaften i en sprøjte, pipette eller sprøjtepose. Dryp små dråber i den iskolde olie der har været i fryseren ca. 1 time. Tag kaviaren op med en hulske eller hæld olien igennem si. Lad kaviaren dryppe lidt af.

Overskydende hindbærkaviar kan holde sig på køl i ca. 1 uge, hvis den opbevares i olie.

4 Konditorcreme:

Bland indholdet af to poser Bagestabil Kagecreme med mælk. Pisk med piskeris i ca. 1 minut. Sæt vaniljecremen på køl i mindst 20 minutter.

Pisk vaniljecreme igennem, så den bliver fri for klumper. Pisk fløden til en fast flødeskum. Vend derefter flødeskum og vaniljecreme sammen. Kom cremen i en sprøjtepose med en rund tyl.

5 Samling og pynt:

Placér to bunde på et serveringsfad eller bræt. Sprøjt små toppe af creme på bundene. Kom hindbærmarmelade i en sprøjtepose og sprøjt små dutter af marmelade mellem cremen. Læg forsigtigt en bund ovenpå, hver kage. Sprøjt toppe af creme på de øverste bunde.

Skær jordbærene i halve eller kvarte. Læg jordbær, hindbær og små skefulde af hindbærkaviar imellem cremetoppene på toppen af begge kager. Pynt med små lyserøde marengs og blade af citronmelisse.



Tips:

Du kan med fordel lave marengsskyssene flere dage før de skal bruges. Bundende kan med fordel laves dagen før kagen skal serveres.

Kagen kan ikke stå for længe efter den er samlet, da bundende så vil blive bløde.

Prøv også vores [mix til perfekte marengs](#), hvis marengsene skal laves hurtigt og nemt.