


# Enhjørningen Inge - med enhjørningehorn i marengs | Kreaenhjørnet

12 - 14 portioner

 for let øvede Op til 120 Min.

## 1 Kagedej:

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

Pisk smør, sukker og Vanilla Paste sammen i en skål, til blandingen er skummende hvid. I en anden skål piskes æggene let sammen. Tilsæt æggeblandingen lidt ad gangen til smørblandingen, imens der piskes ved høj hastighed. Stop med at tilsætte æg, hvis blandingen begynder at skille, tilsæt istedet 2-3 spsk. af melet. Det får dejen til at hænge sammen igen. Tilsæt derefter den resterende æggeblanding. Sigt hvedemel og bagepulver i dejen og vend den sammen.

Kom dejen i en smurt springform (ø 18 cm) gerne med bagepapir i bunden. Bag kagen i 45-60 minutter, mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagen køle af.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker Retro springform; ø 18 cm

Dr. Oetker engangssprøjteposer

Dr. Oetker stjernetyl lukket ø 11 mm

Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm

Dr. Oetker stjernetyl ø 16 mm

slikkepind i papir eller træ eller papsugerør

### Kagedej:

200 g blødt smør

200 g sukker

1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

4 æg

200 g hvedemel

1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver

### Smørcreme:

250 g blødt smør - deles

1 pose Dr. Oetker Berry Fantasy Icing & Frosting

1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting

### Enhjørningehorn og ører:

1 brev Dr. Oetker Perfect

Meringues

75 ml vand

Dr. Oetker Concentrated Pink Colour

Dr. Oetker Concentrated Blue Colour

Dr. Oetker Concentrated Violet Colour

### Pynt:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse

Vanilla Taste

2 ½ dl letmælk

Dr. Oetker Concentrated Pink



## 2 Smørcreme:

Kom 125 g stuetempereret smør og indholdet fra et brev Juicy Lemon Icing & Frosting i en skål. Pisk kort med en håndmixer ved laveste hastighed og derefter ved højeste hastighed i 4 minutter.

Kom, i en anden skål, 125 g stuetempereret smør og indholdet fra et brev Berry Fantasy Icing & Frosting i en skål. Pisk kort med en håndmixer ved laveste hastighed og derefter ved højeste hastighed i 4 minutter.

Colour

Dr. Oetker Concentrated Violet Colour

Dr. Oetker Concentrated Blue Colour

Dr. Oetker Sølv Glitter Gelé

Dr. Oetker Silver Glitter Spray

## 3 Samling:

Flæk den afkølede kage i tre bunde. Kom den første bund på serveringsfadet, kom gerne en kagering eller ringen til springformen rundt om bunden. Fordel derefter citron-smørcremen jævnt over bunden. Kom den næste bund på og fordel bær-smørcremen jævnt over bunden, top med den sidste bund. Lad kagen sætte sig, evt. natten over i køleskabet.

## 4 Enhjørningehorn og ører:

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

Bland posens indhold med 75 ml vand. Pisk med en håndmixer, først på lav hastighed, herefter på høj hastighed i 3-4 minutter. Marengsen skal være luftig og stiv. Del marengsen i fire portioner. Farv tre af portionerne med Concentrated Color i henholdsvis blå, lilla og pink. Lad en af portionerne være hvid. Kom den farvede marengs i hver sin sprøjtepose uden tyl, klip et lille hul i hver pose.

**Enhjørningeører:** Sprøjt en lille dut med lyserød marengs på en bageplade med bagepapir. Sæt to papsugerør fast i marengsen, sprøjt derefter en lille trekant ud henover sugerøret. Tag den hvide marengs og sprøjt den i en trekant rundt om den lyserøde trekant, så den lyserøde trekant bliver omkranset af hvid marengs.

### Enhjørningehorn:

Læg de fire sprøjteposer med marengs oven på hinanden og ned i en stor sprøjtepose med en rund tyl. Sprøjt igen små dutter af marengs på en bageplade med bagepapir og sæt papsugerør fast i marengsen. Sprøjt enhjørningehorn på hvert sugerør. Start i toppen af sugerøret og sprøjt i en zig-zag bevægelse ned langs sugerøret. Det er vigtigt at bevægelserne er bløde og "svingene" i hornet bliver runde. Lav horn indtil al marengsmassen er brugt.

Bag marengsen i 90 minutter, når der bruges varmluft kan der bages flere plader på en gang. Lad marengsen køle af.



5 **Pyntning med vaniljemousse:**

Bland indholdet fra et brev vanilje kagemousse med mælken. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig. Smør et tyndt lag kagemousse på kagens top og sider. Fordel den resterende kagemousse i tre portioner. Farv portionerne med Concentrated Color i henholdsvis pink, lilla og blå. Kom hver farve i en sprøjtepose med en stjernetyl. Sprøjt en manke på kagen med de forskellige farver, brug én af farverne til at sprøjte en stor rosette af mousse på siden af kagen, så det ligner en krølle i panden på enhjørningen. Sprøjt dutter af de andre farvede mousser rundt omkring på kagen.

Brug Sølv Glitter Gelé til at tegne enhjørningens øjne på hver side af pandelokken. Sprøjt marengsører og enhjørninghorn med Sprayable Glitter Silver. Sæt horn og ører fast i kagen.

**Tip:**

Lav gerne kagen og marengs dagen før. Så kagen kun skal pyntes på dagen.

Brug de ekstra marengshorn som bordpynt eller som en lille gave til hver gæst, eller du kan vælge at sprøjte små marengskys istedet for ekstra enhjørningehorn.