

# Familien Kaysens Yndlingskage

12 - 16 portioner

 nem

● Op til 50 Min.



Ved overrækkelsen af første præmien til årets Miss Cupcake konkurrence, serverede vinderen Anette Kaysen denne overdådige lagkage. Den smagte fantastisk, og Anette fortalte den er hele familiens yndlingskage. Den bliver altid serveret ved familiens fødselsdage. Lagkagen er nem at lave, og heldigvis vil familien Kaysen gerne dele opskriften med os.

## 1 Hindbærpuré:

Kog de frosne hindbær, purér dem igennem en si og lad puréen køle helt af i køleskabet.

## 2 Kagemousse:

Kom indholdet fra to breve Cake Mousse Vanilla Taste i en skål og tilsæt mælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er let og luftig.

### Ingredienser:

#### Redskaber:

håndmixer  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

#### Hindbærpuré:

300 g frosne hindbær

#### Kagemousse:

2 poser Dr. Oetker Cake Mousse  
Vanilla Taste  
5 dl letmælk

#### Kagefyld og bunde:

5 lagkagebunde  
5 dl piskefløde  
12 flødeboller  
300 g friske jordbær i skiver (gem lidt til pynt)

#### Pynt:

4 poser Dr. Oetker Hakkede Mandler  
(200 g)

### 3 Kagefyld og samling:

Smør fire af lagkagebundene med et tyndt lag hindbærpuré, gem den resterende puré. Bunden uden puré skal bruges til toppen af kagen

Pisk fløden til flødeskum. Vend resten af hindbærpuréen i flødeskummet.

Skær bundene af flødebollerne. Bundene skal ikke bruges og kan smides væk.

Læg en lagkagebund med hindbærpuré på et serveringsfad. Fordel 1/4 del af kagemoussen på bunden. Læg en bund ovenpå og fordel halvdelen af hindbærflødeskummet over. Kom en bund på og mas flødebollerne udover bunden. Top med den fjerde bund og fordel resten af hindbærflødeskummet på bunden, læg derefter et lag af jordbær-skiver ovenpå. Slut af med den sidste bund, den uden hindbærpuré.

### 4 Opsmøring og pynt:

Rist mandlerne på en tør pande til de er gyldne, lad dem køle af.

Smør kagen op med den resterende kagemousse. Brug en lille vinkelpalet til at fordele moussen jævnt på kagens sider og top.

Drys de ristede mandle ud over kagen. Pynt kanten af kagen med jordbærskiver og kom et helt jordbær på toppen af kagen.

### Tip:

Find alle vores bedste tips og opskrifter på lagkager på vores [temaside](#).