

Flamingo kage

ca. 10 - 12 portioner

 avanceret Op til 150 Min.

Tænd ovnen på 180 °C almindelige varme eller 160 °C varmluft.

1 Lagkagebunde:

Bland mel, majsstivelse og bagepulver sammen, stil til side.

Del æggene i æggehviter og æggeblommer. Pisk æggeblommer, 1/3 af sukkeret (ca. 43 g), vaniljeekstrakt og varmt vand sammen indtil det er skummende.

Pisk æggehviter, det resterende sukker, vaniljesukker og salt sammen til det er blankt og stift. Vend æggeblommeblandingen i lidt ad gangen. Sigt derefter melblandingen i massen og vend dejen sammen. Hæld dejen i to smurte springforme (ø 18 cm) med bagepapir i bunden og glat overfladen ud.

Bag kagerne midt i ovnen i 16-20 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad lagkagebundene køle helt af.

Bagetid: 16 - 20 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
2 springforme; ø 18 cm
chokolade- eller sukkertermometer

Lagkagebunde:

75 g hvedemel
50 g majsstivelse
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
4 æg str. M/L
130 g sukker
½ tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract
3 spsk. vand
1 ½ tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 knsp. fint salt

Nem cream cheese frosting:

1 pose Dr. Oetker Base for Buttercream
100 g blødt smør
150 g flødeost
250 g friske hindbær skyllet og tørret

Nem smørcreme:

1 pose Dr. Oetker Base for Buttercream
250 g blødt smør
½ tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour

Flamingofjer i chokolade:

150 g hvid chokolade
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour



2 Nem cream cheese frosting:

Kom indholdet af en pose Base for Buttercream i en skål og tilsæt stuetempereret smør, og kold flødeost. Pisk med en håndmixer i 4 minutter, til det er lyst og luftigt.

3 Samling af kagen:

Befri kagebundene fra springformene, og fjern bagepapiret. Flæk forsigtigt begge kager på midten, så der bliver 4 lagkagebunde.

Læg en bund på et kagefad. Smør 1/3 af cream cheese frosting over og tryk forsigtigt 1/3 af hindbærrene ned i smørcremen. Top med den næste bund og gentag med frosting, hindbær og bunde til alt er brugt, slut af med den sidste bund. Kom kagen på køl i mindst 1 time.

4 Nem smørcreme:

Kom indholdet af en pose Base for Buttercream i en skål og tilsæt stuetempereret smør, vaniljEEKstrakt og Concentrated Pink Colour. Pisk med en håndmixer i 4 minutter, til smørcremen er lys og luftig. Alternativt kan smørcremen piskes i en standmixer. Tillsæt evt. mere Concentrated Pink Colour indtil den ønskede farve opnås.

Smør lagkagen op med med smørcremen (gem lidt i en lille skål ved stuetemperatur, dette skal bruges til at "lime" flamingofjerne på kagen til slut). Brug en paletkniv til at få glatte sider og overflade. Stil kagen på køl.



5 Flamingofjer i chokolade:

Smelt chokoladen over vandbad til den netop er smeltet, chokoladen må max komme op på 40 °C. Afkøl chokoladen ved at hælde 2/3 på en marmorplade, spred det ud og skrab det sammen, bland det derefter sammen med chokoladen i skålen. Se videoen.

Alternativt kan chokoladen tempereres i mikroovn. Kom hakket hvid chokolade i en skål, der kan komme i mikroovnen. Varm det i 30 sekunder ad gangen, og rør i massen imellem hver gang. Fortsæt med dette indtil chokoladen begynder at smelte. Herefter gives chokoladen kun 10 sekunder ad gangen, rør imellem hver gang. Chokoladen skal gerne have en slut temperatur på 28-30 °C, [læs mere her for forskellige metoder til chokoladetemperering](#).

Tilsæt nogle dråber Concentrated Pink Colour til chokoladen, pas på med at tilsætte for meget da chokoladen godt kan skille.

Beklæd en bageplade med bagepapir. Tag en ske og hæld små skefulde af chokolade over på bagepladen, og brug skeen til at trække lange "fjer" ud fra midten af chokoladen. Lad chokoladen størkne i køleskabet.

Fjern forsigtigt fjere fra bagepapiret og sæt nogle af dem på toppen af kagen. Sæt resten af fjerne på siden af kagen, brug den lyserøde smørcreme der var sat til side til at "lime" fjerne på.

Klip flamingoens hoved ud fra skabelonen og lim den fast på en tandstik, stik forsigtigt hovedet ind i siden af kagen.

Tip: Du kan med fordel lave chokoladefjerne og papirpynten et par dage i forvejen.

Tip: Pynt i fondant:

Du kan også lave en hel flamingo i [Dr. Oetker Pink Fondant](#) og farve kagen i en anden farve. Se nedenstående billede til inspiration.

