

Forårsdrøm

9 - 12 portioner



for let øvede

● ● Op til 75 Min.



Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

1 Kagedej:

Pisk smør og sukker lyst og luftigt i en skål. Tilsæt æg et ad gangen og pisk godt imellem hvert æg, indtil blandingen er luftig og ensartet. Si mel og bagepulver i og rør dejen sammen med mælken. Fordel dejen i en bradepande beklædt med bagepapir.

Bag kagen i 20-25 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl kagen på en bagerist.

Del den kolde kage i to lige tykke bunde.

Bagetid: 20 - 25 minutter

2 Jordbærmousse:

Bland brevets indhold med mælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bradepande

Kagedej:

100 g blødt smør
175 g sukker
4 æg str. M/L
180 g hvedemel
1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 dl letmælk

Jordbærmousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Strawberry Taste
2 ½ dl letmælk

Smørcreme:

250 g flormelis
80 g blødt smør i tern
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljearoma
3 spsk. letmælk

Fondantpynt:

250 g hvid fondant
flormelis eller majsstivelse til udrulning



3 Smørcreme:

Bland flormelis, smør, vaniljearoma og mælk i en skål. Pisk blandingen med en håndmixer i ca. 5 minutter ved høj hastighed, for en luftig frosting.

Smør den ene bund med kagemousse. Smør den anden bund med vaniljefrosting. Kom bunden med vaniljefrosting ovenpå kagemoussen.

4 Fondantpynt:

Rul fondanten ud på et bord drysset med flormelis eller majsstivelse. Skær fondanten ud så det passer til kagen, beklæd herefter forsigtigt kagen med fondanten.

Skær kagen i portioner med en skarp kniv. Rengør kniven efter hvert snit, da der ellers kommer kagemousse på fondanten.

Pynt hvert stykke med krymmel, dekorationsfigurer, eller pynt lavet af fondantresterne. Det er kun fantasien der sætter grænser.

Tip:

Hvis du ønsker at lave din egen fondant, finder du opskriften "Hjemmelavet fondant til kreativt kagepynt" på vores hjemmeside.

