

Gåsebryst - uden gluten

10 - 12 stk.

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

1 Lagkagedej:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende hvidt. Bland mandelmel, kartoffelmel, rismel og bagepulver i en skål, og vend det i æggemassen af et par gange. Fordel dejen jævnt på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag bunden midt i ovnen i 10-12 minutter til den er gyldenbrun.

Drys den bagte kagebund med sukker, vend den hurtigt over på et nyt stykke bagepapir og træk forsigtigt bagepapiret af. Lad bunden køle helt af.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bageplade; 30 x 40 cm
Dr. Oetker engangssprøjteposer
Dr. Oetker stjernetyl ø 8 mm
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
kagerulle

Lagkagedej:

4 æg str. M/L
175 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
40 g kartoffelmel
40 g rismel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Konditorcreme og fyld:

300 g hindbærmarmelade
1 brev Dr. Oetker Bagestabil
Kagecreme
4 dl letmælk
½ l piskefløde

Pynt:

200 g marzipan
flormelis til udrulning af marzipan
Dr. Oetker Sweetheart

2 Konditorcreme og fyld:

Del den kolde bunden på langs i 2 stænger og læg dem i forlængelse af hinanden. Smør hver bund med hindbærmarmelade.

Hæld indholdet fra et brev Bagestabil Kagecreme i en skål og tilsæt laktosefri minimælk. Pisk med en håndmixer i 3 minutter ved høj hastighed. Pisk fløden til flødeskum. Vend flødeskummen i cremen og pisk kort med en håndmixer for at undgå klumper.

Kom lidt af cremen i en sprøjtepose med en stjernetyl, læg den i køleskabet indtil kagen skal pyntes.

Kom den resterende creme på midten af stangen ovenpå marmeladen (brug evt. en sprøjtepose). Der skal være mere creme på midten af stangen end langs siderne. Brug gerne en vinkelpalet til at glatte cremen op i en trekant.

3 Pynt:

Rul marcipanen ud med en kagerulle mellem to stykker plast eller bagepapir, eller på et bord drysset med flormelis, sørg for at rulle marcipanen ud i et rektangel der kan dække hele kagen. Læg marcipanen hen over cremen og tryk den fast i kanterne. Skær stangen over i passende stykker.

Sprøjt en lille creme-rosette på hvert gåsebryst og drys med lidt krymmel.

OBS:

Vær opmærksom på, at ikke alt Dr. Oetkers krymmel er glutenfrit. Du kan tjekke for allergener på vores hjemmeside under det specifikke produkt.

Tip:

Du kan her finde [flere glutenfri og laktosefri opskrifter](#).