

# Grundlovssmåkager af Liv Martine: En smag af dansk sommer

ca. 25 stk.



for let øvede

● ● Op til 90 Min.



## 1 Jordbær-curd:

Læg husblassen i blød i koldt vand.

Kog jordbær, citronskal og -saft op i en gryde. Sigt massen så kun saften er tilbage. Mål 1 dl jordbærsaft af.

Pisk æg og sukker sammen til en lys og luftig masse. Vend 1 dl jordbærsaft i æggemassen med en dejskraber. Kom massen i en gryde og varm det langsomt op under konstant omrøring indtil det rammer ca. 65° C. Tag gryden af varmen. Klem vandet ud af husblassen og rør det i den varme masse indtil husblassen er opløst. Rør til sidst smørret i cremen indtil det er smeltet.

Læg plastikfolie på cremen, så folien rammer cremen. På den måde dannes der ikke kondens. Stil cremen i fryseren i ca. 30 minutter indtil den har en cremet konsistens. Husk at røre i den jævnligt og hold øje med at konsistens ikke bliver for fast.

## Ingredienser:

### Redskaber:

si  
håndmixer  
chokolade- eller sukkertermometer  
udstikker  
Dr. Oetker silikonespartel - lille  
kagerulle

### Jordbær-curd:

1 blad Dr. Oetker Husblas  
150 g jordbær, friske eller frosne  
revet skal og saft fra 1 ubehandlet  
citron  
2 æg str. M/L  
70 g sukker  
50 g smør, stuetempereret

### Småkagedej:

300 g hvedemel  
100 g flormelis  
revet skal fra 1 ubehandlet citron  
150 g smør, stuetempereret  
1 æg str. M/L  
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig  
Vaniljeekstrakt

### Pynt:

250 g hvid fondant eller et drys med  
flormelis

**2 Småkagedej:**

Bland hvedemel, flormelis og citronskal sammen i en skål og smuldr smørret heri til konsistensen er som rasp. Saml dejen hurtigt med æg og vaniljeekstrakt. Tilsæt evt. vand, hvis mørdejen er for tør. Pak mørdejen ind i husholdningsfilm og lad den hvile i køleskabet i 30-45 minutter.

**3 Formning og afbagning:**

Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

Rul dejen ud på et meldrysset bord til en tykkelse på ca. 2 mm. Udstik småkager med en stor udstikker. Udstik derefter et hul i halvdelen af småkagerne med en mindre udstikker, disse småkager kommer til at være toppen. Gentag med resterende dej, sørg for at der er lige mange bunde og toppe. Kom alle småkagerne på bageplader med bagepapir.

Bag småkagerne i 5-7 minutter, lad dem herefter køle helt af på en bagerist.

**4 Pynt og samling af småkagerne:**

Fordel jordbær-curd på småkagebundene enten med en smørekniv eller ved at sprøjte det ud med en sprøjtepose. Læg toppene ovenpå. Hvis toppene skal have et drys flormelis, så sigt det på inden småkagerne samles. Dermed kommer der ikke flormelis på jordbærfyldet, som kan ses gennem hullet i toppen.

Hvis der ønskes et fondantovertræk på småkagerne så udrul fondanten på et bord drysset med flormelis og udstik toppe, på samme måde som ved småkagetoppene. Kom fondanten ovenpå småkagerne.

**Tip:**

Hvis du ønsker at lave din egen fondant, finder du her finde opskriften [Hjemmelavet fondant til kreativt kagepynt](#).