

Halloween lagkage med orange glasur og marengs

8 - 10 portioner

 for let øvede

Op til 50 Min.



Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

1 Chokoladekage:

Rør alle de tørre ingredienser sammen i en skål. Bland de våde ingredienser sammen med de tørre og rør til dejen er samlet.

Hæld dejen i en smurt springform (ø 20 cm), hvor bunden er beklædt med bagepapir. Bag kagen nederst i ovnen i ca. 45 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagen køle helt af i springformen.

Ingredienser:

Redskaber:

Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm
håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjteposer
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm

Chokoladekage:

150 g hvedemel
50 g sukker
50 g Dr. Oetker Baking Cocoa
1 tsk. Dr. Oetker Natron
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
2 knsp. salt
1 æg str. M/L
1 ¼ dl kaffe, færdigbrygget
1 ¼ dl mælk
½ dl smagsneutral olie, gerne rapsolie

Marengstoppe:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml vand (0,75dl)
Dr. Oetker Concentrated Black Colour

Orange glasur:

200 g flormelis
2 - 2 ½ spsk. vand
2 tsk. Dr. Oetker Concentrated Orange Colour

Chokolade kagemousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Chocolate
2 ½ dl letmælk

2 Marengstoppe:

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

Bland posens indhold med 75 ml vand. Pisk med en håndmixer, først på lav hastighed, herefter på høj hastighed i 3 minutter. Marengsen skal være luftig og stiv. Farv marengsen grå med Concentrated Black Colour.

For at lave striber kommes lidt Concentrated Black Colour på indersiden af en sprøjtepose med rund tyl og tryk posen lidt sammen. Fyld derefter sprøjteposen med den farvede marengs. Sprøjt marengs i den ønskede størrelse og facon, på en bageplade med bagepapir. Bag marengsene i 60-80 minutter, alt afhængig af hvor store marengsene er. Lad dem køle af på bagepladen.

3 Orange glasur:

Bland flormelis, vand og farve sammen i en skål. Rør rundt indtil glasuren er helt glat. Juster med vand og evt. flormelis indtil den ønskede konsistens nås, den må gerne være rimelig tyk.

4 Samling og fyld:

Bland indholdet af en pose kagemousse med den kolde letmælk, pisk med en håndmixer, først ved lav hastighed i 1 minut, herefter ved høj hastighed i 4 minutter.

Tag den afkølede kage ud af springformen, hvis kagen har en meget rund top skæres lidt af toppen, så kagen er mere flad. Flæk derefter kagen i to lag med en brødkniv.

Kom den øverste bund på et kagefad. Smør kagemousse over bunden. Top kagen med den næste bund, vend den om så den glatteste side vender opad.

Fordel glasuren over kagen og lad lidt af glasuren løbe ned langs kagens sider.

Pynt med marengs.

Tip:

Du kan også lave noget af marengsen orange med Concentrated Orange Colour. Concentrated Orange Colour er dog ikke velegnet, at bruge til at indfarve marengsen, da den orange farve indeholder fedtstoffer og derved påvirker konsistensen. Den orange farve kan dog bruges, hvis man nøjes med at komme lidt farve på indersiden af sprøjteposen, men altså ikke farve selve marengsmassen. Det er den metode vi har brugt på dette billede.

Find mere inspiration til kager med marengs på vores side [Alt om marengs](#).

