

# Halloween lagkage med spøgelses af marengs | Liv Martine

14 portioner



for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

## 1 Chokoladebunde:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende og luftig med en håndmixer i 4-5 minutter. Tilsæt vand og pisk det godt sammen. Sigt hvedemel, kakaopulver og hjortetaksalt i æggemassen og vend det sammen. Rør Sort Konditorfarve i og vend chokoladeknapper i dejen.

Beklæd bunden af en springform (ø 20 cm) med bagepapir og smør den. Hæld dejen i. Bag kagen midten i ovnen i 30-35 minutter. Mærk efter med et træspyd om den er nok bagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Hvis kagen får for meget farve i ovnen, kan der kommes et stykke stanniol over mens den bager færdig.

Lad bunden køle helt af på en bagerist og del den derefter i 3 lige store bunde.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm

Dr. Oetker engangssprøjteposer

Dr. Oetker rund tyl; ø 9 mm

### Chokoladebunde:

4 stk. æg str. M/L

150 g sukker

2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje

¼ dl vand

150 g hvedemel

3 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa

½ tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt eller bagepulver

2 tsk. Dr. Oetker Sort konditorfarve

1 pose Dr. Oetker Chocolate

Chips, Dark (100 g), eller hakket mørk chokolade

### Spøgelses og øjne af marengs:

3 pasteuriserede æggeghvider

200 g sukker

1 tsk. Dr. Oetker Sort

konditorfarve

### Chokolademousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse Chocolate

2 ½ dl letmælk

## 2 Spøgelser og øjne af marengs:

Tænd ovnen på 100° C traditionel varme.

Pisk æggehviderne luftige. Tilsæt lidt sukker ad gangen mens der piskes. Pisk indtil marengsen er helt sej og glat.

Kom herefter 2/3 af massen i en sprøjtepose med en stor, rund tylle og sprøjt små spøgelse ud på et stykke bagepapir. Kom den resterende marengs i en sprøjtepose med en lille, rund tylle. Sprøjt små øjne ud på et andet stykke bagepapir.

Lad marengsen tørre i 15 minutter ved stuetemperatur og bag herefter spøgelse i 30-40 minutter og øjnene i 10 minutter i midten af ovnen. Afkøl marengsen og tegn øjne på spøgelse med sort konditorfarve og en tandstik eller lille pensel. Vend øjnene og tegn tegn pupiller på den flade bagside.

## 3 Chokolademousse:

Bland brevets indhold med mælk. Pisk med en håndmixer, først på laveste hastighed i 1 minut og derefter 4 minutter ved høj hastighed.

Placér en af bundene på et serveringsfad. Fordel halvdelen af moussen ovenpå. Læg herefter den næste bund på, fordel den sidste halvdel af moussen og slut af med den sidste bund. Sæt marengsspøgelse på toppen af kagen og øjnene på siderne i moussen.

### Tip:

Hvis du vil lave marengs endnu nemmere så prøv vores marengsmix [Base for perfect meringues](#).