

Halloween lagkage

ca. 12 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Fun + confetti giver funfetti. Denne halloween lagkage har lag af farvestrålende confetti krymmel, og passer perfekt ind på efterårets uhyggelige kageborde.

1 Funfetti kagebunde:

Tænd ovnen på 160 °C varmluft eller 175 °C traditionel varme.

Bland mel, sukker, natron og bagepulver sammen i en skål. Bland i en anden skål blødt smør, æggehvider, Vanilla Paste, creme fraiche og mælk. Vend derefter forsigtigt massen sammen med melblandingen. Rør Rainbow Mix krymmel i dejen. Fordel dejen i 3 springforme (ø 15 cm), foret med bagepapir.

Bag bundene i midten af ovnen i 30-35 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet.”

Ingredienser:

Redskaber:

3 springforme; ø 16 cm
håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 8 mm

Funfetti kagebunde:

200 g hvedemel
175 g sukker
¼ tsk. Dr. Oetker Natron
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
175 g blødt smør
3 æggehvider
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
1 dl creme fraiche 18%
1 dl letmælk
1 glas Dr. Oetker Rainbow Mix

Flødeostcreme:

250 g blødt smør
250 g flormelis
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
175 g flødeost
35 g kakaopulver
ca. 2 tsk. Dr. Oetker Concentrated Black Colour
ca. 2 tsk. Dr. Oetker Concentrated Orange Colour

Pynt:

Dr. Oetker Sugar Eyes
Dr. Oetker Black & Gold

2 Flødeostcreme:

Pisk smøret let og luftigt med en håndmixer. Si flormelis i og pisk videre i 5 minutter.

Tilsæt Vanilla Paste og stueterempereret flødeost og pisk videre.

Del cremen, kom 1/3 i en skål og 2/3 i en anden. Rørt sigtet kakao og Concentrated Black Colour i den lille portion (1/3), juster mængden af farve, til den ønskede sorte farve opnås. Tilsæt Concentrated Orange Colour til den anden portion (2/3) juster igen mængden af farve til den ønskede orange farve opnås.

3 Samling af kagen:

Løft den ene bund over på et serveringsfad og smør den med et tyndt lag af den sorte flødeostcreme. Læg den næste bund oven på og smør med et lag af den orange creme. Slut af med den sidste bund. Smør siderne af kagen op med den sorte creme. Kom kagen på køl i ca. 30 minutter.

Smør siderne og toppen af kagen op med den orange creme, sørg for at holde noget creme tilbage til pynten.



4 Pynt:

Kom den resterende orange creme i en sprøjtepose med en lukket stjernetyl (Ø 8 mm). Sprøjt toppe af flødeostcremen langs kanten af kagen, sæt kagen på køl igen i ca. 30 minutter.

Tegn omridset af et halloween-ansigt i siden af kagen med en skarp kniv. Skrab forsigtigt den orange creme af, så den sorte creme inden under kommer frem. Pynt til sidst kagen med sort krymmel fra Black & Gold krymmelmix og Sugar Eyes.