

# Hasselnøddelagkage

6 - 8 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

## 1 Mærengsbunde:

Kom indholdet fra en pose Perfect Meringues i en skål, tilsæt vand. Pisk med en håndmixer, først kort på lav hastighed og herefter på høj hastighed i 3 minutter. Tilsæt Vanilla Paste, Hasselnøddeflager (tag lidt fra til pynten), Mandelflager og sigtet Baking Cocoa og vend mærengsmassen grundigt sammen. Kom mærengsmassen i en sprøjtepose og klip et 2 cm bredt hul.

Tegn med en blyant tre cirkler med  $\varnothing$  14 cm på et stykke bagepapir, vend papiret om og kom det på en bageplade. Sprøjt mærengsbunde i de tre cirkler.

Bag bundene i 90 minutter. Afkøl på en bagerist.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
Dr. Oetker rund tyl;  $\varnothing$  13 mm

### Mærengsbunde:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues  
75 ml vand  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager (50 g), reserver lidt til pynten  
1 pose Dr. Oetker Mandelflager (50 g)  
2 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa

### Chokoladeganache med havsalt:

100 g piskefløde  
200 g mørk chokolade, gerne 57-58% kakaoindhold  
30 g Dr. Oetker Flydende Glukose  
1 tsk. flagesalt, ca. 2 g

### Hasselnøddemousse:

1 pose Dr. Oetker Cake Mousse  
Hazelnut Taste  
2  $\frac{1}{2}$  dl letmælk, kold

### Pynt:

Dr. Oetker Hasselnøddeflager  
Dr. Oetker Økologisk Earthy Cocoa krymmel  
frisk timian

## 2 Chokoladeganache med havsalt:

Hak chokolade fint og kom det i en skål.

Kom piskefløde og Flydende Glukose i en tykbundet gryde og varm det op til lige under kogepunktet. Hæld den varme flødeblanding over chokoladen og rør i cirkulære bevægelser til ganache'en er blank og ensartet. Rør til slut flagsalt i, smag evt. til med mere salt. Når ganachen er rørt blank og ensartet, så lad den køle kort ved stuetemperatur i 10-15 minutter, inden brug.

## 3 Hasselnøddemousse:

Bland posens indhold med mælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig. Kom moussen i en sprøjtepose med [rund tyl \(ø 13 mm\)](#).

## 4 Samling og pynt:

Saml kagen lige inden servering. Læg en marengsbund på et fad. Fordel halvdelen af ganachen i et jævnt lag over bunden, sprøjt derefter et lag hasselnøddemousse ovenpå ganachen. Læg næste bund på og gentag processen. Slut af med den sidste bund, og sprøjt små dutter af hasselnøddemousse på toppen. Pynt lagkagen med Hasselnøddeflager, Earthy Cocoa krymmel og frisk timian.



### Tips:

Bundende kan forberedes i forvejen, men kagen skal samles kort inden servering.

For at opnå en præcis og glat opsprøjtning af marengsbundene kan du anvende en rund tyl på ø 17 -20 mm, istedet for at klippe et hul i sprøjteposen.