

Honningkage med smørcreme

12 - 16 portioner



for let øvede

● Op til 50 Min.



Tænd ovnen på 150 °C traditionel varme.

1 Honningkagedej:

Smelt smør, sukker og honning i en gryde, lad det køle let.

Bland hvedemel, appelsinskal og brunt bagepulver i en skål.

Rør æg og mælk i den let afkølet smørblanding. Tilsæt melblandingen og rør dejen sammen. Kom dejen i en smurt springform (ø 20 cm), gerne med bagepapir i bunden.

Bag kagen midt i ovnen i 50-55 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagen afkøle helt på en bagerist.

Del den afkølede kage i to, så der bliver to bunde.

Bagetid: 50 - 55 minutter

2 Smørcreme:

Kom flormelis, kogende vand og smør i en skål og pisk det til det er lyst og luftigt. Fordel smørcremen jævnt på den nederste bund, læg derefter den anden bund ovenpå.

Ingredienser:

Redskaber:

Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm
håndmixer

Honningkagedej:

100 g smør
150 g sukker
1 dl honning
240 g hvedemel
1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g) - kan undlades
1 brev Dr. Oetker Brunt Bagepulver
1 dl letmælk
1 æg str. M/L

Smørcreme:

100 g flormelis
½ dl kogende vand
175 g blødt smør

Chokoladeovertræk:

200 g mørk chokolade



③ Chokoladeovertræk:

Hak chokoladen groft og smelt den over vandbad eller i mikroovn. Hæld chokoladen over toppen af kagen og fordel den så kagen får et fint jævnt overtræk.

Lad kagen hvile i køleskabet inden den serveres, gerne til næste dag.

Tip:

Hvis du vil være sikker på at din chokolade tempereres korrekt, så har vi samlet alle [vores tips og tricks til chokolade og chokoladetemperering](#).

