

# Jordbærmousse-lagkage

12 - 16 portioner

 for let øvede●  Op til 90 Min.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

## 1 Lagkagebund:

Pisk æg og sukker skummende hvidt. Sigt majsstivelse, hvedemel og bagepulver i æggemassen, tilsæt hakkede mandler og vend det hele sammen. Fordel dejen i tre smurte springforme (ø 22 cm), gerne med bagepapir i bunden.

Bag bundene i 10 minutter til de er lysebrune. Afkøl bundene på en bagerist.

## 2 Jordbærfyld:

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.

Skyld og rens jordbærrene og skær dem i kvarte.

Læg en lagkagebund på et fad. Fordel halvdelen af kagemoussen og dernæst halvdelen af jordbærrene jævnt på bunden. Læg en bund ovenpå, og fordel resten af moussen og jordbærrene herpå. Top med den sidste bund.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
springform; ø 22 cm  
kagerulle  
Dr. Oetker engangssprøjteposer  
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm  
blomster-udstikker

### Lagkagebund:

4 æg str. M/L  
125 g sukker  
25 g majsstivelse  
65 g hvedemel  
1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
1 pose Dr. Oetker Hakkede  
Mandler (50 g)

### Jordbærfyld:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse  
Strawberry Taste  
2 ½ dl letmælk  
300 g jordbær

### Pynt:

250 g hvid fondant  
Dr. Oetker Concentrated Pink  
Colour  
Dr. Oetker Concentrated Green  
Colour  
flormelis  
Dr. Oetker Chocolate Silver  
Pearls  
2 ½ dl piskefløde

### 3 Pynt:

Tag 175 g af fondanten, farv fondanten lyserød med Concentrated Pink Colour. Ælt fondanten godt sammen så farven bliver jævnt fordelt. Rul den lyserøde fondant ud på et bord drysset med flormelis eller lidt majsstivelse.

Placér springformen ovenpå den udrullede fondant og skær langs formens kant, således at der skæres en cirkel af fondant med samme diameter som kagen, gem de overskydende rester. Læg låget af fondant på toppen af lagkagen.

Farv den overskydende lyserøde fondant en lidt mørkere lyserød med endnu et par dråber Concentrated Pink Colour. Udstik små lyserøde blomster, gerne i forskellige størrelser.

Farv den resterende hvide fondant med lidt Concentrated Green Colour. Tril en lang stilk af den grønne fondant. Læg stilken på kagen. Rul resten af den grønne fondant ud og skær små grønne ovale blade ud med en lille kniv eller brug en udstikker. Rids bladene i midten og tryk dem lidt sammen i den ene ende. Placér blade og blomster på kagen, langs stilken. Sæt én Chocolate Silver Pearl i midten af hver blomst.

Pisk fløden til flødeskum og kom den i en sprøjtepose med en stjernetyl. Sprøjt en kant af flødeskum rundt om hele kagen.

### Tips:

Hvis du ønsker at lave din egen fondant, finder du opskriften "[Hjemmelavet fondant til kreativt kagepynt](#)" på vores hjemmeside.

Find alle vores bedste tips og opskrifter på lagkager på vores [temaside](#).