

Jule popcornkage med karamel | Bag live med Liv

10 - 12 portioner

 for let øvede●  Op til 90 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker
håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjteposer
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm
Dr. Oetker rund tyl; ø 9 mm
stjernetyl, flerrillet
kagering
kageplast

Nødde-kanel bund:

2 poser Dr. Oetker
Hasselnøddeflager (100 g)
1 brev Dr. Oetker Perfect
Meringues
75 ml vand
4 spsk. Dr. Oetker Kanelsukker
100 g Dr. Oetker Toffee
Dessertsauce

Marengs stænger og kys:

1 brev Dr. Oetker Perfect
Meringues
75 ml vand

Kanel-karamel popcorn:

140 g smør
170 g brun farin
2 spsk. Dr. Oetker Kanelsukker
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
60 g popcorn, poppede og saltede

Vaniljemousse med appelsinsauce:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste
2 ½ dl sødmælk
2 dl appelsinsaft
1 dl citronsaft
3 spsk. sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
½ tsk. Dr. Oetker Concentrated

Bag live med Dr. Oetker:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Jule popcornkage med kanel og karamel | Bag live med Liv Martine.](#)

1 Nødde-kanel bund:

Tænd ovnen på 125 °C almindelig ovn.

Rist hasselnødderne på panden og blend dem fint.

Hæld indholdet fra posen med Perfect Meringues i en stor skål og tilsæt vand. Pisk med en håndmixer, først kort på lav hastighed og herefter på høj hastighed i 3 minutter indtil marengsen er luftig og stiv. Vend marengs sammen med nødder og kanelsukker og kom massen i en sprøjtepose med en [stor rund tyl \(ø 13 mm\)](#).

Tegn to cirkler (ø 20 cm) på et stykke bagepapir, vend papiret om og kom det på en bageplade. Sprøjt nøddemarengsmassen ud i cirklerne. Start i midten af cirklen og fortsæt ud til kanten, dette gøres for begge bunde. Bag bundene i 25-30 minutter midt i ovnen og lad dem derefter køle af.

2 Marengs stænger og kys:

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

Hæld indholdet fra posen med Perfect Meringues i en stor skål og tilsæt vand. Pisk med en håndmixer, først kort på lav hastighed og herefter på høj hastighed i 3 minutter indtil marengsen er luftig og stiv. Kom størstedelen af massen i en sprøjtepose med en [rund tyl \(ø 9 mm\)](#). Sprøjt lange stænger af marengs på en bageplade beklædt med bagepapir.

Kom den resterende marengsmasse i en sprøjtepose med en flerrillet stjernetyl. Sprøjt 5-10 kyskager på samme bageplade som stængerne. Bag marengsen i 60 minutter og lad dem køle af.

3 Kanel-karamel popcorn:

Tænd ovnen på 125 °C traditionel varme.

Kom smør, brun farin og kanelsukker i en gryde og rør indtil sukkeret er opløst. Tilsæt bagepulver og rør det ud i massen. Hæld de poppede popcorn i gryden og rør rundt indtil sukkermassen er jævnt fordelt på popcornene. Fordel popcornene på en bageplade beklædt med bagepapir og bag dem i 20 minutter. Lad dem køle af.

4 Vaniljemousse med appelsinsauce:

Kom en kagering med kageplast på et serveringsfad. Kom den første nødebund heri. Fordel karamelsaucen på bunden og placér herefter den anden bund ovenpå.

Kom indholdet fra brevet med Cake Mousse i en skål og tilsæt mælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig. Fordel moussen jævnt over bundene og lad den sætte sig lidt på køl.

Kom appelsinsaft, citronsaft, sukker, Vanilla Paste og Concentrated Orange Colour i en gryde og kog massen op. Rør herefter majsstivelse op med vand og tilsæt det til saften for at jævne saucen. Lad det koge i 2 minutter under omrøring. Hæld appelsinsaucen over i en skål og lad den afkøle i ca. 20 minutter, til den tykner, men ikke stivner helt.

Orange Colour
1 spsk. majsstivelse
½ dl vand

Pynt:

Dr. Oetker Gold Glitter Spray
Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

Pynt:

Befri kagen fra kagering og kageplast. Fordel appelsinsaucen jævnt over toppen af vaniljemousen.

Knæk marengsstængerne i forskellige længder og sæt stængerne fast på siden af kagen. Kom kanel-karamel popcornene og marengsskyssene på toppen af kagen. Spray med guld glimmer. Pynt kagen med ekstra karamelsauce og appelsinsauce og lad saucen løbe ned ad marengsstængerne.

**Tip:**

Vent med at komme popcornene på kagen og med at pynte kagen med ekstra karamel- og appelsinsauce lige inden servering, da popcornene og marengsen ellers vil blive bløde.

Du vil formentlig have popcorn tilovers, men brug dem som en lækker sød og salt snack, opbevar dem i en lufttæt beholder