

# Julegavekage

10 - 12 portioner

   avanceret Op til 240 Min.

## 1 Marcipansløjfe:

**Marcipansløjfen skal tørre i mindst 24 timer inden kagen pyntes, derfor skal den laves mindst dagen før.**

Udskriv skabelonen med fremgangsmetode til udarbejdelse af gavebånd og sløjfe til julegavekagen. Følg fremgangsmåden skrevet på skabelonen. Der skal i alt laves en sløjfe, en midte til sløjfen, to stykker gavebånd til bunden af sløjfen samt nogle længere stykker gavebånd til rundt om kagen.

Ælt flormelis ind i marcipanen, indtil det lige akkurat er blevet indarbejdet. Tilsæt Concentrated Red Colour og ælt det ind i marcipanen til den er lyserød.



## Ingredienser:

### Redskaber:

kagerulle  
håndmixer  
2 springforme; ø 16 cm  
Dr. Oetker rivejern til citrusskal  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille  
fondant udglatter

### Marcipanovertræk og dekoration:

375 g flormelis  
600 g marcipan  
1 - 2 tuber Dr. Oetker Concentrated Red Colour

### Appelsinkage med kanel:

250 g blødt smør  
180 g sukker  
1 knsp. salt  
4 æg str. M/L  
2 ubehandlede appelsiner , fintrevet skal og 180 ml saft  
250 g hvedemel  
70 g majsstivelse  
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
1 spsk. stødt kanel

### Mascarponefyldte med appelsin og kanel:

1 ubehandlet appelsin , fintrevet skal  
60 g flormelis  
1 tsk. stødt kanel  
250 g mascarpone  
Dr. Oetker Concentrated Red Colour  
3 dl piskefløde

### Smørcreme:

300 g blødt smør  
300 g flormelis  
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract

Farv  $\frac{1}{4}$  af marcipanmassen en mørkere rød, denne portion skal bruges til sløjfen og bånd. Kom den resterende lyse marcipan i en frysepose og stil til side indtil kagen skal overtrækkes.

Rul den mørkerøde marcipanen ud i en tykkelse på 5 mm. Brug den printet skabelon til at udskære de forskellige dele.

Lav sløjfen ved at skære en lang stribe af den røde marcipan med et indhak i midten, striben skal være smallere i enderne, se skabelon. Fold begge ender ind mod midten og pres ned. Kom husholdningsfilm ind i sløjfen for at holde den oppe imens den tørrer, som vist på billedet. Skær et stykke marcipan ud (1,5 x 9 cm) og kom det rundt om midten af sløjfen for at skjule samlingen. Læg alle stykkerne til tørre ved stuetemperatur i minimum 24 timer.

Gem resten af den mørkerøde marcipan i en frysepose, så den ikke tørrer ud, den skal rulles ud til båndet der skal rundt om kagen og skal derfor først bruges, når kagen skal overtrækkes.



## 2 Appelsinkage med kanel:

Tænd ovnen på 180 °C traditionel ovn.

Pisk smør, sukker og salt sammen med en håndmixer indtil blandingen er let og luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk godt imellem hvert æg.

Vask appelsinerne, tør dem og riv skallen (brug fx et [Dr. Oetker rivejern til citrusskal](#)). Pres saften ud og mål 180 ml af.

Bland mel, majsstivelse, bagepulver, appelsinskal og kanel sammen. Tilsæt skiftevis melblandingen og 180 ml appelsinsaft lidt ad gangen til smørblandingen. Pisk med en håndmixer til dejen er ensartet og glat.

Fordel dejen i to smurte springforme (Ø 16 cm) med bagepapir i bunden. Bag kagerne midt i ovnen i ca. 40 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Lad kagerne køle helt af i springformene. Fjern form og bagepapir og flæk begge kagebunde på midten, så der i alt bliver fire lige tykke kagebunde.

## 3 Mascarponefyldte med appelsin og kanel:

Vask appelsinen, tør den af og riv skallen fint. Bland flormelis, appelsinskal og stødt kanel sammen.

Pisk mascarpone og lidt Concentrated Red Colour med en håndmixer til det er jævnt og glat og tilsæt derefter piskefløden lidt ad gangen. Så snart blandingen stivner let, tilsættes flormelisblandingen langsomt og der piskes til blandingen er stiv.

Læg den nederste kagebund på et serveringsfad og fordel 1/3 af fyldet over bunden (kagen kan med fordel samles i en kagering eller i ringen fra en af springformene). Læg den næste kagebund på. Gentag med fyld og bunde til alt fyldet og alle bundende er brugt. Slut af med den sidste bund. Sæt kagen på køl.

**4 Smørcreme:**

Pisk stuetempereret smør, flormelis og Vanilla Bean Extract sammen med en håndmixer til blandingen er let og luftigt. Fordel et lag smørcreme over hele kagen og smør det jævnt ud med en paletkniv, så kagen får en glat overflade. Lad smørcremen stivne let i køleskabet.

**5 Overtrækning af kagen med marcipan:**

Drys et lag flormelis på bordet og rul den lyserøde marcipan ud i et tyndt, jævnt lag.



Dæk kagen med marcipanen.



Skær overskydende marcipan af ved kagens bund.



Glat marcipanen ud med en fondant udglatter, så kagens overflade bliver helt jævn og glat.



Tag den mørkerøde marcipan der var tilovers fra sløjfen og rul den ud til en tykkelse på 5 mm. Skær to lange strimler (ca 40 x 3 cm). Læg de to lange strimler af den røde marcipan hen over kagens midte og sæt dem fast ved hjælp af lidt vand, så det ligner bånd bundet omkring en gave.

Skær to stykker marcipan ud (ca. 18 x 3 cm), skær et lille trekantet indhak i én af enderne af hvert bånd, brug gerne skabelonen. Sæt de to kortere bånd med hakket i enden fast på toppen af kagen og lad dem falde ned langs forsiden af kagen.



Fjern husholdningsfilmen fra sløjfen og sæt den forsigtigt fast ovenpå kagen.



### Tips:

Sløjfen kan med fordel forberedes et par dage i forvejen for at sikre, at den er tørret nok, når den skal sættes på kagen.

Hvis du ikke kan lide marcipan, kan dekoration og overtræk laves af fondant.

Hvis du ønsker at kagen er lidt større, men også lavere kan du med fordel bage den i en ø 18 cm springform, det er måske nødvendigt at justere bagetiden lidt.