

Julekage | Liv Martine

12 - 15 portioner



avanceret

● ● ● Op til 150 Min.



1 Forberedelse til karamelmousse:

Sæt dåsen med kondenseret mælk i bunden af en gryde. Fyld gryden med vand så dåsen er helt tildækket og kog den i 3 timer, så indholdet bliver til karamel. Sørg for at dåsen hele tiden er dækket af vand. Lad karamellen afkøle helt i køleskabet inden dåsen åbnes.

2 Fondant:

Hæld vand, vaniljeekstrakt og mini skumfiduser i en skål velegnet til mikroovn. Smelt det i mikroovnen, giv det ca. 30 sekunde ad gangen og rør imellem hver gang. Bliv ved til alle skumfiduserne er helt smeltede, det tager ca. 1-3 minutter.

Sigt flormelis i den flydende masse. Ælt massen i ca. 5 minutter til den har samlet sig. Fondanten skal være smidig og tyggegummiagtig i konsistensen. Kom fondanten i en frysepose og læg den på køl i mindst 1 time.

3 Æblegelé:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Kom æblesaft og sukker i en gryde og bring det i kog. Tag det af varmen, tilsæt Rød Konditorfarve og smelt husblassen i saften. Kom blandingen i en springform (Ø 20 cm) og sæt den i fryseren i 1½-2 timer, til den har sat sig.

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 20 cm
springform; ø 22 cm
springform; ø 24 cm
kageplast
snefnug udstikker
chokolade- eller sukkertermometer

Fondant:

2 spsk. vand
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig
Vaniljeekstrakt
150 g mini skumfiduser
300 g flormelis

Æblegelé:

4 blade Dr. Oetker Husblas
4 dl æblesaft
50 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve

Marengs-mandelbund med kanelkaramel:

300 g Dr. Oetker Smuttede Mandler
6 æggehvider str. M/L
225 g sukker
120 g Dr. Oetker Toffee Dessertsauce
ca. ½ tsk. flagesalt
2 tsk. kanelstænger

Karamelmousse:

1 dåse Nestlé sødet kondenseret mælk
8 blade Dr. Oetker Husblas
½ dl vand
50 g sukker
4 æggeblommer str. M/L
½ l piskefløde

Pynt:

majsstivelse eller flormelis til at udrulle fondanten
100 g hvid koge-chokolade eller chokoladeknapper, finthakket

4 Marengs-mandelbund med kanelkaramel:

Tænd ovnen på 200° C varmluft.

Rist mandlerne på en tør pande, lad dem køle let og blend dem derefter helt fint.

Pisk æggehvinder og sukker sammen til en luftig og sej marengs. Vend derefter de blendede mandler deri. Fordel halvdelen af mandelmassen i bunden af en smurt springform (Ø 22 cm) med bagepapir i bunden og bag den i 10-12 minutter.

Kom Toffee Dessertsauce i en skål og tilsæt flagesalt, rør det godt sammen. Tag bunden ud af ovnen og fordel karamellen på den varme mandelbund og drys kanel over. Kom resten af mandelmassen ovenpå og bag bunden i yderligere 10-12 minutter. Lad bunden afkøle helt i formen.

5 Karamelmousse:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Kog vand og sukker sammen til en sirup. Pisk kort æggeblommerne med en håndmixer, og tilsæt den varme sirup i en tynd stråle under konstant piskning. Klem vandet ud af husblassen og rør den i den varme blanding til det er helt smeltet. Sæt eventuelt skålen over et vandbad indtil husblassen er helt smeltet. Tilsæt karamellen der blev forberedt i trin 1 og rør massen godt sammen.

Pisk fløden til en let skum, og vend den i karamelblandingen lidt ad gangen. Det er vigtigt at gøre det lidt ad gangen for at karamelblandingen ikke får et temperaturchok og der kommer trevler i moussen.

6 Samling af kagen:

Kom den afkølede mandelbund i en større springform (Ø 24 cm) og sæt kageplast rundt langs formens kant. Læg æblegeléen på midten af bunden og hæld karamelmoussen ud over, således at bund og gelé bliver støbt ind i karamelmoussen. Lad kagen sætte sig i formen 1-2 timer i fryseren.

7 Pynt:

Rul 10-15 snebolde i forskellige størrelser af fondant. Udrul herefter den resterende fondant i majsstivelse og udstik 10 små og 5 store snefnug.

Sørg for at kagen har sat sig helt, inden den befries fra formen. Sæt den på et serveringsfad.

Temperer chokoladen til pynt på kagen. Kom finthakket hvid chokolade i en skål og varm den op i mikroovnen i 10 sekunder ad gangen. Tag skålen ud og rør rundt undervejs. Når chokoladen begynder at smelte, varmes den 5 sekunder ad gangen. Den er færdig, når den rammer en temperatur på 28-30 °C.

Pynt kagen med tempereret chokolade. Lad chokoladen løbe ned af siderne. Pynt til sidst med snebolde og snefnug.

Tips:

Til fondanten kan du også bruge store skumfiduser, klippet i mindre stykker istedet for mini skumfiduser. Hvis du har fondant i overskud, kan du opbevare den i køleskabet. Pak den først ind i film og herefter en pose. Placer den i en tætlukkende beholder. Tag den ud af køleskabet ca. 1 time før du skal bruge den. Du kan også købe fondanten færdig.

Du kan læse mere om chokolade og chokoladetemperering [her](#).