

Juletræskage med appelsinmousse | Kreahjørnet

8 - 10 portioner

 for let øvede

  Op til 80 Min.



Forberedelse:

Print og udklip juletræsskabelon.

Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
skabelon
udstikkere med julemotiv
håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 11 mm
Dr. Oetker rivejern til citrusskal
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm

Mørdejsbunde med brunkagekrydderi:

300 g hvedemel
75 g Dr. Oetker Mandelmel
200 g koldt smør
75 g flormelis
1 knsp. salt
5 tsk. Dr. Oetker Brunkagekrydderi
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
1 æg str. M/L

Marengspynt:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml vand
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour
Dr. Oetker Concentrated Green
Colour
spiselige dekorationsperler

Appelsinmousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk
fintrevet skal af 1 ubehandlet appelsin

1 Mørdejsbunde med brunkagekrydderi:

Bland hvedemel og mandelmel i en skål. Skær smørret i mindre tern og smuldr del i melblandingen indtil det ligner rasp. Tilsæt derefter flormelis, salt, Brunkagekrydderi og Vanilla Paste. Saml dejen med sammenpisket æg, brug kun så meget æg, der skal til for at dejen netop hænger sammen. Det er vigtigt, at arbejde hurtigt med dejen og ikke at ælte den for meget. Del dejen i tre. Rul dejen let flad, pak den i plastfilm og kom den på køl i 30 min.

Tænd ovnen på 170 °C varmluft.

Rul den kolde dej ud, brug lidt hvedemel til at undgå at dejen sætter sig fast på bordet. Dejen skal være ret tynd ca .3-4 mm. Placér den udklippede juletræs-skabelon ovenpå dejen og skær rundt om den med en lille skarp kniv. Gentag med alt dejen, så der er tre juletræer.

Ælt den resterende dej sammen og udrul den igen. Udstik småkager med julemotiv af dejen, husk at udstikke en stjerne til juletræets top. Kom kagerne på bageplader med bagepapir og bag dem i 12-14 min. Lad dem køle af på bagepladen.

2 Marengspynt:

Sæt ovnen på 100 °C varmluft.

Bland posens indhold med vand. Pisk med en håndmixer først på lav hastighed i kort tid og herefter på høj hastighed i 3 min. Blandingen er klar, når marengsen er luftig og stiv.

Del marengsen i to. Kom lidt Concentrated Pink Color i den ene halvdel og rør godt rundt. I den anden portion kommes lidt Concentrated Green Colour, rør igen godt rundt, så farven er jævnt fordelt. Kom marengsen i sprøjteposer med stjernetyl. Sprøjt små marengs på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag marengsene i ovnen i 60 min. Ved varmluft er det muligt at bage flere plader på én gang. Lad marengsen køle af.

3 Appelsinmousse:

Hæld brevets indhold i en skål. Riv skallen fra 1 ubehandlet appelsin ned i skålen. Tilsæt mælk og pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 min. og herefter i 4 min. ved høj hastighed til moussen er luftig. Kom appelsinmoussen i en sprøjtepose med rund tyl (Ø 13 mm).

④ Samling og pynt:

Placér en juletræsbund på et serveringsfad eller spækbræt. Sprøjt dutter med appelsinmousse på bunden. Kom derefter næste bund på og gentag med mousse. Top med den sidste bund og sprøjt dutter af den resterende mousse. Pynt kagen med de færdige marengs, spiselige dekorationssperler og småkagerne med julemotiv.

Tips:

Både bundene og marengskys kan med fordel laves nogle dage i forvejen og opbevares i lufttætte beholdere inden brug.

Hvis man ønsker sribede marengs kan man komme lidt Concentrated Color på indersiden af sprøjteposen (lige over tyllen) og mase sprøjteposen sammen, så farven dækker indersiden af posen. Kom derefter den farvede marengs ind i sprøjteposen.

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