

# Karamelkage med hasselnødder

12 - 16 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 180° varmluft.

## 1 Karamelkage:

Smelt smørret enten i en gryde ved lav varme eller i mikroovn, lad det køle let af.

Pisk æg og farin lyst og luftigt. Rør i en separat skål mandelmel, mel, salt, bagepulver og natron sammen. Sigt derefter melblandingen i dejen. Tilsæt kærnemælk, smeltet smør og Naturlig Karamелеkstrakt og pisk dejen kort til den akkurat er ensartet og glat i konsistensen.

Fordel dejen ligelig mellem tre smurte og meldryssede springforme (ø 24 cm), evt. med bagepapir i bunden. Bag bundene på hver deres rille i ovnen i 12-15 minutter, til de er gennembagte. Lad bundene køle af og tag dem derefter ud af formene. Alternativt kan kagerne bages én ad gangen i en springform

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
springform; ø 24 cm  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

### Karamelkage:

125 g smør  
6 æg str. M/L  
200 g farin  
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)  
275 g hvedemel (+ lidt ekstra til formen)  
¼ tsk. salt  
½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
½ tsk. Dr. Oetker Natron  
1 ½ dl kærnemælk  
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig Karamелеkstrakt

### Karamelsmørcreme:

125 g blødt smør  
175 g flormelis  
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig Karamелеkstrakt  
2 spsk. piskefløde  
8 spsk. Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

### Karamelcreme og pynt:

1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager  
2 dl piskefløde  
2 dl creme fraiche 38 %  
5 spsk. flormelis  
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig Karamелеkstrakt  
Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

## 2 Karamelsmørcreme:

Kom smør, flormelis og Naturlig Karamelekstrakt i en skål og pisk det sammen i ca. 3 minutter ved højeste hastighed. Tilsæt piskefløde og pisk til cremen er luftig og cremet i konsistensen.

Kom 4 spsk. Toffee Dessertsauce på to af bundene og smør det ud i et jævnt lag. Læg den ene bund på et serveringsfad kom halvdelen af smørcremen på bunden og spred den jævnt ud. Top med den anden bund med karamelsovs, kom den resterende smørcreme over og top med den sidste bund. Sæt kagen i køleskabet indtil den skal pyntes.

## 3 Karamelcreme og pynt:

Tænd ovnen på 180° varmluft.

Rist hasselnøddeflagerne i ovnen på en bageplade med bagepapir i 4-5 minutter til de er gyldne og duftende. Tiden kan variere en smule så husk at holde øje med nødderne. Alternativt kan nødderne ristes på en pande. Sæt dem til side og lad dem køle helt af.

Tilbered karamelcremen ca. 30 minutter før kagen skal serveres. Kom piskefløde, creme fraiche, flormelis og Naturlig Karamelekstrakt i en skål og pisk med en håndmixer på medium hastighed til den er tyk og cremet.

Brug en vinkelpalet til at sprede cremen ud over toppen og siderne af kagen i et jævnt lag. Pynt med Toffee Dessertsauce på toppen af kagen og lad lidt løbe ned langs siderne. Fordel de ristede hasselnødder på toppen af kagen.

### Tip:

Det er vigtigt at bruge en creme fraiche på 38 %, ellers vil cremen ikke kunne piskes tyk.