

# KitKat® lagkage

10 - 12 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 175 °C varmluft eller 190 °C traditionel varme.

## 1 Kagedej med appelsinjuice:

Pisk smør, sukker og vaniljesukker sammen med en håndmixer til blandingen er ensartet og hvid. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk grundigt efter hvert æg. Bland mel, bagepulver og salt sammen i en anden skål. Rør det i æggemassen sammen med mælk og appelsinjuice.

Fordel dejen i en smurt springform (ø 20 cm) beklædt med bagepapir i bunden. Bag bunden midt i ovnen i 40-45 min. Lad bunden køle helt af på en bagerist, del den derefter i 2 lige store bunde, med en savtakket kniv eller sytråd.

## 2 Fyld - begge lag:

Forbered begge Cake Mousse-varianter hver for sig ved at blande brevenes indhold med mælken og evt. appelsinlikør. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig.

### Ingredienser:

#### Redskaber:

håndmixer  
Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm  
kageplast  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

#### Kagedej med appelsinjuice:

150 g smør, stuetereret  
200 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
2 æg str. M/L  
250 g hvedemel  
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
½ tsk. fint salt  
2 dl mælk  
½ dl appelsinjuice

#### Lag 1 - Chokoladefyld:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse Chocolate  
2 ½ dl letmælk  
1 tsk. Cointreau eller Grand Marnier (kan undlades)

#### Lag 2 - Jordbærfyld:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse Strawberry Taste  
2 ½ dl letmælk  
1 tsk. Cointreau eller Grand Marnier (kan undlades)

#### Pynt:

10 pakker KitKat® (4 stænger i hver pakke - 9 cm lange)  
Smarties®, 8 små æsker  
1 pose Dr. Oetker Choco Mix papirstjerner på pind (kan undlades)

**3 Samling:**

Læg den ene lagkagebund på en rund tallerken eller et fad med ringen fra springformen som side. Beklæd ringen indvendigt med kageplast (8 cm høj).

Fordel den tilberedte Cake Mousse Strawberry Taste på den ene bund, brug en vinkelpalet til at sprede den jævnt ud. Læg den anden bund ovenpå og fordel derefter den tilberedte Cake Mousse Chocolate i et jævnt lag over bunden. Stil kagen på køl i mindst en times tid.

**4 Pynt:**

Tag kagen ud af køleskabet. Fjern springform og kageplast.

Skær forsigtigt KitKat® fra hinanden, så der i alt er 40 stænger KitKat®. Kom stængerne langs kanten på kagen og bind et silkebånd om kagen, så de bliver stående.

Sortér Smarties® efter farve. Placer de farveopdelte Smarties® på toppen, så de danner en stor sekskantet stjerne. Hæld de overskydende Smarties® ind i midten af stjernen. Drys med Choco Mix der hvor de små Smarties® ikke dækker kagen. Pynt evt. kagen med glimmerstjerner på pinde som vist på billedet.

**Tips:**

Kagen kan opbevares på køl i op til 2 døgn, men det er en god idé at vente med at pynte den til kort inden servering.

Sådan deler du lagkagebunden: Marker en rille med en kniv hele vejen i siden på bunden, hvor den skal deles. Tag et stykke kraftig tråd og læg det rundt i den forskårne rille. Kryds tråden foran lagkagebunden og træk så enderne væk fra hinanden, så tråden skærer bunden igennem.