

Koldskålskage Deluxe | Bag live med Liv Martine

8 - 10 portioner



avanceret

● ● Op til 120 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagering
kageplast
stavblender
chokolade- eller sukkertermometer

Kammerjungebund med mandler:

260 g kammerjunker
80 g smør
50 g finthakket hvid chokolade
1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter (50 g)

Koldskålcreme med vaniljeprikker:

6 blade Dr. Oetker Husblas
2 æggeblommer
1 spsk. sukker
1 dl kærnemælk
1 dl tykmælk
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
saft fra 1 citron
400 g flødeost
50 g flormelis
2 dl piskefløde

Jordbær glaze:

2 blade Dr. Oetker Husblas
150 g frosne jordbær
½ dl piskefløde
1 spsk. Dr. Oetker Flydende Glukose eller glukosesirup
½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Red Colour
100 g finthakket hvid chokolade

Krystalliseret hvid chokolade:

½ dl vand
50 g sukker
50 g hakket hvid chokolade

Pynt:

3 - 5 friske jordbær

Bag live med Liv:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Koldskålskage Deluxe | Bag live med Liv Martine](#)

1 Kammerjungebund med mandler:

Blend kammerjunkerne i en foodprocessor eller læg dem i en dobbelt frysepose, og bank dem til rasp med en kagerulle eller kødhammer.

Opvarm smør i en tykbundet gryde og smelt chokoladen heri. Brug alternativt mikroovn.

Vend kammerjunker, chokolademasse og mandelsplitter sammen. Fordel massen i en justerbar kagering indstillet på ø 16 cm, foret med kageplast, placeret direkte på et serveringsfad. Sørg for at trykke bunden godt ud i kanterne og lav en glat overflade.

Sæt bunden i fryseren for at fremskynde afkølingen, imens moussen tilberedes.

2 Koldskålscreme med vaniljeprikker:

Læg husblas i blød i rigeligt koldt vand i 5-10 minutter.

spiselige blomster f.eks.

tallerkensmækker

Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls

Pisk æggeblommer og sukker hvidt. Tilsæt kærnemælk, tykmælk og vaniljepasta og vend det sammen.

Varm citronsaften i en kasserolle, tag den af varmen, klem husblassen fri for vand og smelt den i citronsaften. Lad det køle let.

Rør flødeosten sammen med flormelis i en stor skål. Pisk fløden til fast flødeskum i en anden skål.

Rør den afkølede citronsaft i blandingen med kærnemælk og æggeblommer. Rør derefter flødeosten i og vend til slut flødeskum i cremen.

Tag kammerjungebunden ud af fryseren, løsn kageringen og fjern kageplasten. Udvid kageringen så der er 1 cm hele vejen rundt om bunden og kom ny kageplast langs kanten. Fordel nu cremen ned langs kanterne og ovenpå bunden, således at bundens sider og top er dækket af creme. Kom kagen i fryseren i mindst 40 minutter, men helst 1-2 timer.

3 Jordbær glaze:

Læg husblas i blød i rigeligt koldt vand i 5-10 minutter.

Tø de frosne jordbær op i en gryde og si saften fra. Der skal bruges ½ dl saft til glazen.

Varm ½ dl jordbærsaft op i en gryde, sammen med fløde og glukosesirup, justér farven med Concentrated Red Colour. Klem husblas fri for vand, smelt husblassen i den varme jordbærfløde-saft.

Kom den finthakkede chokolade i en høj beholder, der passer til en stavblender. Hæld den varme saft over chokoladen. Kom stavblenderen skråt ned i beholderen, så der ikke dannes luftbobler og blend forsigtigt massen. Bevæg stavblenderen så lidt som muligt. Lad herefter glazen køle ned til 35 °C.



4 Krystalliseret hvid chokolade:

Dæk en bageplade med bagepapir.

Varm sukker og vand op til 120-140 °C. Tag gryden af varmen og hæld straks den hakkede chokolade ned i den varme sukkersirup, imens der piskes hurtigt rundt således at chokoladen krystalliseres. Hæld straks chokoladekrystallerne ud på et stykke bagepapir, inden de tager farve og lad dem køle af.

5 Pyntning af kagen:

Rens jordbær, fjern den grønne top og del dem i 4 både.

Befri kagen fra kageringen og kageplast, og fordel den afkølede glaze på halvdelen af kagen og lad det forsigtigt løbe ned af siderne på den ene halvdel af kagen.

Pynt toppen med jordbær, spiselige blomster, krystalliseret chokolade og Chocolate Silver Pearls.



Tips:

Pluk spiselige blomster i haven, eller køb dem i dit lokale supermarked. I denne opskrift er der brugt tallerkensmækker, men bl.a. stedmoderblomster, hornvioler og rosenblade fra haven er også spiselige.

Hvis ikke du har en justerbar kagering, så kan ringene fra to springforme bruges som alternativ. Gå efter størrelse 16 cm og 18 cm i diameter, men større størrelser kan også bruges, så bliver kagen blot lavere. Vend gerne ringene "på hovedet" så indhaket hvor bunden normalt sidder fast, kommer øverst oppe over cremen. Pas på med at bruge kageplast der går over dette indhak, da kageplasten ellers vil rynke og gøre din kant ujævn.