


Kong Tritons blå Nutella lagkage

8 - 10 portioner

 for let øvede Op til 75 Min.

1 Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

2 **Lagkagebunde:**

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende og luftig med en håndmixer i 4-5 minutter. Tilsæt vand og pisk det godt sammen. Sigt hvedemel og bagepulver i æggemassen og vend det sammen.

Kom dejen i en smurt springform (ø 20 cm), gerne med bagepapir i bunden, og bag lagkagebunden i 25-30 minutter nederst i ovnen.

Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet, når det trækkes ud. Hvis kagen får for meget farve i ovnen, kan den dækkes med et stykke stanniol mens den bager færdig. Lad lagkagebunden køle helt af på en bagerist og del den så i tre lige store lagkagebunde.

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 20 cm
kageplast
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm

Lagkagebunde:

4 æg str. M/L
150 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker
¼ dl vand
150 g hvedemel
½ tsk. Dr. Oetker Økologisk Bagepulver

Nutellacreme:

1 brev Dr. Oetker Økologisk Kagecreme
5 dl letmælk
150 g nutella
¼ l piskefløde
1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager
50 - 75 g nutella - til at smøre bundene med

Pynt:

200 g flormelis
2 - 3 spsk. vand
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour
2 breve Dr. Oetker Cake Mousse Vanilla Taste
5 dl letmælk
Dr. Oetker Ocean Mix

3 Nutellacreme:

Rør indholdet af et brev økologisk kagecreme til en jævning med 1 dl mælk. Varm den resterende mælk i en kasserolle. Når mælken koger tilsættes det oprørte vaniljecremepulver under omrøring. Kog cremen under omrøring i 1 minut. Rør 150 g nutella i den varme kagecreme. Stil cremen på køl til den er helt koldt, 3-4 timer. Cremen kan med fordel tilberedes dagen før, men hvis køletiden skal gå hurtigt kan cremen hældes i en frysepose og placeres fladt i fryseren indtil den er afkølet til ca. 5 °C.

Pisk fløden til flødeskum. Pisk den kolde creme godt igennem med en håndmixer, så alle klumper forsvinder. Vend flødeskummet i kagecremen og vend derefter hasselnøddeflager i.

4 Samling af kagen:

Kagen kan med fordel samles i ringen fra en springform (eller i en kagering) beklædt med kageplast. Smør den øverste lagkagebund med et tyndt lag nutella på skærefladen. Læg bunden i formen med nutella-siden opad, kom halvdelen af cremen på. Top med den næste bund også smurt med et tyndt lag nutella, spred den resterende creme over bunden. Læg den sidste lagkagebund på således at skærefladen vender nedad mod cremen, på den måde er det nemmere at komme glasur på kagen uden at få krummer i. Lad kagen sætte sig i køleskabet et par timer eller gerne natten over.



5 Pynt med blå glasur:

Befri kagen fra form og kageplast.

Rør en glasur af flormelis, vand og Concentrated Blue Colour. Fordel det på toppen af kagen, og lad det evt. dryppe ned af siderne, hvis ikke der kommes kagemousse på. Pynt den våde glasur med Ocean Mix krymmel.



6 Pynt med blå kagemousse:

Kom indholdet fra to breve Cake Mousse Vanilla Taste i en skål, tilsæt derefter letmælk. Pisk ved lav styrke 1 minut. Pisk derefter i 2-3 minutter ved højeste styrke.

Del moussen i tre skåle. Farv to af portionerne i to forskellige toner af blå med Concentrated Blue Colour. Kom alle tre portioner i hver sin sprøjtepose med en rund tyl. Alternativt kan man klippe et hul i sprøjteposen, men dutterne vil ikke blive helt så runde.

Start med at sprøjte med den hvide mousse i bunden af kagen. Sprøjt en dut og træk derefter dutten ud med bagsiden af en ske. Sæt en ny dut og fortsæt hele vejen rundt. Dette gentages med de to blåfarvede mousser indtil siden af kagen er helt dækket.



Tips:

Hasselnødderne kan med fordel ristes inden de kommes i cremen. Husk dog at lade dem køle af først.

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