

Lagkage med brownie og jordbær-rabarbermousse

10 - 12 portioner



avanceret

Op til 90 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
2 Dr. Oetker Retro springforme; ø 18 cm eller 20 cm
si
Dr. Oetker justerbar kagering ekstra høj
kageplast
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

Browniebunde:

200 g chokolade
100 g brun farin
1 dl mælk
200 g smør
½ dl stærk kaffe
6 æg str. M/L
250 g sukker
300 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Jordbær/rabarbermousse:

5 blade Dr. Oetker Husblas
1 Dr. Oetker Økologisk Bourbon vaniljestang
1 ubehandlet citron
250 g jordbær
100 g rabarber - skåret i små stykker
50 g rørsukker
5 dl piskefløde

Smørcreme:

250 g blødt smør
ca. 750 g flormelis
½ - 1 dl mælk
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract

Drip effekt og pynt:

Dr. Oetker Black & Gold
1 pose Dr. Oetker Berry Fantasy Icing

Om opskriften:

Det er så fint med de moderne ekstra høje kager, men det kan godt kræve lidt ekstra udstyr. Da denne kage er en ekstra høj kage, hvor der også skal sætte en mousse i, anbefaler vi derfor at du anskaffer dig en [ekstra høj kagering](#) inden du går i krig med opskriften. Det er muligt at gøre det uden, hvis du har en springform og ekstrahøjt kageplast, men det er helt klart nemmest med det rigtige udstyr.



1 Browniebunde:

Tænd ovnen på 180 °C traditionel ovn.

Hak chokoladen og kom den i en gryde med brun farin, mælk, smør og kaffe, varm det langsomt op til chokoladen er smeltet og konsistensen er ensartet. Lad blandingen køle af.

Pisk æg og sukker luftigt med en håndmixer. Kom chokoladeblandingen og sigtet hvedemel og bagepulver i blandingen og vend det forsigtigt sammen.

Kom browniedejen i to smurte springforme ([Dr. Oetker Retro Springform, ø 18 cm](#) eller [20 cm](#)), gerne med bagepapir i bunden.

Bag kagerne nederst i ovn i ca. 40 minutter. Lad kagerne køle helt af, før begge bundene flækkes i to, så der i alt er fire browniebunde.

Bagetid: ca. 40 minutter

2 Jordbær-rabarbermousse:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Flæk vanillestangen på langs og skrab vaniljekornene ud. Riv citronen fint og pres saften.

Kog jordbær, rabarber, rørsukker, den tomme vanillestang og citronsaft i en gryde i 5 minutter eller indtil frugten er mør. Press den kogte puré igennem en si. Tilsæt vanillekorn, citronskal og husblas til blandingen og rør grundigt til husblassen er opløst. Lad puréen køle af, men pas på at den ikke når at sætte sig.

Pisk fløden til det er næsten som flødeskum, men pisk det endelig ikke for stift. Når puréen er afkølet vendes flødeskummet forsigtigt i lidt ad gangen for at sikre, at der ikke kommer trevler.

[Indstil en ekstra høj kagering](#) til samme diameter som bundene. Beklæd ringen med kageplast og læg en browniebund i. Top med 1/3 af moussen og læg derefter forsigtigt en bund ovenpå. Hvis moussen er meget flydende, kan det være en fordel at sætte kagen på køl i 10 minutter inden den næste bund lægges ovenpå, så moussen når at sætte sig lidt. Gentag processen med bunde og mousse, så der i alt er tre lag med mousse og slut af med den sidste bund øverst. Sæt lagkagen på køl i mindst 3 timer, gerne natten over.

Kom kagen i fryseren 1 time inden den skal smøres op med smørcremen, det gør det nemmere at undgå krummer i smørcremen.

& Frosting

½ dl koldt vand

Dr. Oetker Colourful Numbers and Letters

spiselige blomster



3 Smørcreme:

Rør stuetempereret smør og flormelis godt sammen. Gem lidt flormelis. Varm mælken kort op (fx i en mælkeskummer eller i mikroovn) og bland det i smørret, tilsæt kun nok til at smørcremen bliver blød og cremet, den må endelig ikke blive for tynd. Rør med en ske til smørcremen er helt cremet og luftig - tilsæt mere mælk eller flormelis hvis nødvendigt. Alternativt kan der bruges en håndmixer, men hvis den piskes for meget kan smørcremen skille. Tilsæt Organic Vanilla Extract.

Smør et helt tyndt lag smørcreme over hele kagen med en paletkniv ([Dr. Oetker Vinkelpalet - lille](#)), det gør ikke noget at man kan se kagen igennem smørcremen. Sæt kagen i fryseren i ca. et kvarter så smørcremen sætter sig. Smør derefter kagen op med et jævnt lag smørcreme, så den er helt dækket.

4 Drip effekt og pynt:

Tryk krymmel fast i smørcremen langs bunden af kagen, imens smørcremen stadig er blød. Brug de små guldstykker fra Black & Gold Krymmel Mix. Sæt kagen i køleskabet.

Kom indholdet fra en pose Berry Fantasy Icing & Frosting i en skål, tilsæt vand og rør til glasuren er ensartet. Kom glasuren i en sprøjtepose eller frysepose og klip et lille hul i hjørnet.

Start med at lave kanten på kagen, sprøjt glasuren så den drypper ned ad kagens side. Kom derefter glasur på toppen af kagen og spred det ud i et jævnt lag med en vinkelpalet, så toppen er helt dækket.

Kom Colorful Numbers & Letters på siden af kagen og skriv det der bedst passer til anledningen. Pynt toppen af kagen efter fri fantasi. Hvis der er lidt smørcreme tilovers kan den med fordel kommes i en sprøjtepose med en stjernetyl og bruges til at sprøjte små toppe på kagen.

Kagen her er pyntet med romkugler og isvafler, så det ligner at der er en is på kagen, samt spiselige blomster og sprøjtede toppe af smørcreme. Alternativt kan Numbers & Letters bruges som pynten på toppen af kagen, sprøjt evt. med nogle små dutter af smørcreme og drys med lidt ekstra krymmel.

Tips:

Hvis du ikke bryder dig om kaffe kan kaffen i brownien erstattes med mælk. Kaffen i brownien fremhæver dog mere chokoladesmagen fremfor at bidrage med en kaffesmag.

Kagen bliver meget høj, hvis den bages i springforme på ø 18 cm, hvis der ønskes en lidt lavere kage, så bag dem i ø 20 cm forme, bag da evt. bundene i lidt kortere tid.



Dr. Oetker Danmark A/S

Denne opskrift er udviklet af vores ambassadør Stine som står bag Instagramprofilen [@stincarsen](#), hvor hun deler sine smukke kager.



©Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233
