

# Lagkage til Mors dag: Drip Cake med naked sides | Liv Martine

10 - 12 portioner



avanceret

● ● Op til 120 Min.



Denne lækre lagkage er udviklet af Liv Martine.

## 1 Lagkagebunde:

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende og luftig med en håndmixer i 4-5 minutter. Tilsæt vand, Rød Konditorfarve og Naturlig Citronekstrakt. Pisk det godt sammen. Sigt hvedemel og hjortetaksalt i æggemassen og vend det sammen.

Fordel dejen ligeligt i tre smurte springforme (ø 18 cm), beklædt med bagepapir i bunden. Bag bundene i ovnen i 12-15 minutter. Lad bundene køle af i formene.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
3 springforme; ø 18 cm  
stavblender  
Dr. Oetker engangssprøjtetpose  
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

### Lagkagebunde:

4 æg str. M/L  
150 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
¼ dl vand  
1 spsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve  
150 g hvedemel  
½ tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt eller Bagepulver  
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt

### Jordbær-rabarbercreme:

3 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas  
100 g jordbær (friske eller frosne)  
100 g rabarber (friske eller frosne)  
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt  
200 g flødeost  
50 g sukker  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
2 dl piskefløde

### Marmorerede chokoladehjerter:

100 g hvid kogechokolade eller chokoladeknapper  
½ tsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve

### Drip effect:

100 g hvid kogechokolade eller chokoladeknapper

## 2 Jordbær-rabarbercreme:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Skyl og skær jordbær og rabarber i tern medmindre du bruger frosne bær. Kog jordbær, rabarber og Naturlig Citronekstrakt op indtil bærrerne er kogt møre, det tager ca. 10 minutter. Blend massen til en puré.

Klem husblassen for vand og smelt den i den varme bærpuré. Sæt puréen på køl i 30 minutter.

Rør mascarpone, flormelis og vaniljepasta sammen. Pisk fløden til en fast flødeskum.

Vend bærpuréen sammen med mascarponen og vend til sidst flødeskummet i blandingen.

## 3 Samling af kagen:

Tag lagkagebundene ud af formene og læg den første bund på serveringsfadet. Smør ca. 1/4 creme på bunden, top med den næste bund. Gentag dette og top med den sidste bund.

Smør kagen op med creme. For at få en såkaldt naked cake skal der kun smøres et tyndt lag creme på kagen, så man stadig kan se bundene igennem cremen.

Gem noget af cremen til pynt, kom det i en sprøjtepose med en stjernetyl. Sæt kage og sprøjtepose på køl, imens de marmorerede chokoladehjerter forberedes.

## 4 Marmorerede chokoladehjerter:

Smelt den hvide chokolade i mikroovnen eller over vandbad. Hæld chokoladen ud på et stykke bagepapir og fordel det i et jævnt lag, der ikke må være for tykt. Dryp dråber af rød konditorfarve ned på den hvide chokolade og lav et fint mønster i chokoladen med en tandstik eller lign. Sæt chokoladen på frys indtil den er størknet. Udstik herefter hjerter i chokoladen.

5 Pynt med drip effect:

Smelt den hvide chokolade i mikroovn eller over vandbad. Kom det i en frysepose eller sprøjtepose og klip et lille hul. Fordel forsigtigt den flydende chokolade i kanten på toppen af kagen, så den stille og roligt glider ned af kagens sider i drip effekt.

Tag sprøjteposen med creme og sprøjt toppe på kagen top, pynt med chokoladehjerterne. Så er kagen klar til at blive serveret til verdens bedste mor.

Tips:

Hvis du ikke har tre springforme, kan du i stedet veje dejen på en køkkenvægt og dividere den med tre. Hæld således én portion dej i springformen ad gangen. Det vil tage en smule længere tid, da hver bund skal køle en smule af i formen før den flyttes.

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

Hvis du vil være sikker på at din chokolade bliver korrekt tempereret, kan du læse alle vores tips og tricks om chokoladetemperering [her](#).