

Lyserød og syrlig mousse lagkage

12 portioner

 for let øvede Op til 75 Min.

Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

Bagetid: 20 - 25 minutter

1 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 24 cm), gerne med bagepapir i bunden, og bag lagkagebunden i 20-25 minutter, nederst i ovnen.

Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Hvis kagen er ved at få for meget farve inden den er færdigbagt, så kom et stykke stanniol over, imens den bager færdig. Lad lagkagebunden køle helt af på en bagerist og del den derefter i 2.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
springform; ø 24 cm
kageplast
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
silikoneform, halvkugleformet
Dr. Oetker engangsprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

Lagkagebunde:

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

Citronfromage & Jordbærmousse:

1 brev Dr. Oetker Citronfromage
1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Strawberry Taste
5 dl letmælk

Flødeskumsrosetter & Marcipanbånd:

1 dl piskefløde
Dr. Oetker Økologisk Bloomy
Blackcurrant krymmel
300 g marcipan
150 g flormelis
40 g Dr. Oetker Flydende Glukose
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
majsstivelse til udrulning

2 Citronfromage & Jordbærmousse:

Kom ringen af springformen eller en kagering på et serveringsfad og kom kageplast langs kanten. Kom den ene lagkagebund i formen.

Kom indholdet af et brev Citronfromage i en skål sammen med 2½ dl letmælk. Pisk med en håndmixer først kort på lav hastighed og derefter på høj hastighed i 3 min. Hæld fromagen i formen og top med den anden lagkagebund.

Kom indholdet af et brev Cake Mousse Strawberry Taste i en skål og tilsæt 2½ dl letmælk. Pisk med en håndmixer først kort på lav hastighed i 1 min. og derefter på høj hastighed i 3-4 min. Hæld moussen på toppen af kagen og glat overfladen ud med en vinkelpalet. Sæt kagen på køl et par timer til mousserne har sat sig helt.

Tag lidt af moussen og kom den i en silikoneform til moussebomber. Stil bomberne på frost indtil moussen har sat sig (note: dette trin kan sagtens undlades).

Når kagen har sat sig tages den ud af formen og hvis man har lavet moussebomber kommer de frosne på toppen af kagen, da moussen ellers ikke kan komme ud af formen.



3 Flødeskumsrosetter:

Pisk fløden til flødeskum og kom det i en sprøjtepose med stjernetyl. Sprøjt små rosetter på toppen af kagen mellem moussebomberne. Hvis kagen laves uden moussebomber, sprøjtes der bare flødeskumsrosetter på toppen af kagen. Drys med lidt Bloomy Blackcurrant krymmel.



④ Marcipanbånd:

Ælt marcipan, flormelis, glukosesirup og Concentrated Red Colour sammen til en ensartet masse. Kom marcipanen i køleskabet i en tillukket pose, indtil den skal bruges. Rul marcipanbåndet ud i majsstivelse til ét langt bånd, der er langt nok til at nå hele vejen rundt om kagen (ca. 60 cm lang, 6 cm høj og 3-5 mm tykt). Sørg for, at marcipanen er til at flytte på under hele udrulningen. Skær båndet til mens marcipanen stadig ligger på bordet, så kanterne er lige - husk at måle kagen, inden du skærer. Rul marcipanbåndet rundt om kagen og skær samlingen til, så båndet passer i kanten.

Tip:

Hvis du er utålmodig kan du komme kagen og moussebomberne på frost, istedet for køl, indtil de har sat sig. Du kan dog også med fordel forberede kagen dagen før du vil servere den.