

Medaljer

8 stk.



for let øvede

● ● Op til 100 Min.



Medalje er en flødekage som består af to runde og sprøde mørdejsbunde med kagecreme i midten, glasur på toppen og derefter pyntet med en dut kagecreme, krymmel og et bær.

Flødeskumskagen medalje dukkede op i Danmark i starten af 1900-tallet.

1 Mørdej:

Bland mandelmel, sigtet flormelis og hvedemel sammen i en skål. Smuldr smørret i melblandingen til konsistensen er som rasp. Tilsæt æggeblommer og saml dejen hurtigt. Pak dejen ind i husholdningsfilm og læg den i køleskabet i mindst 30 min.

2 Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

Rul dejen ud på et meldrysset bord til en tykkelse på ca. 4 mm. Udstik et lige antal bunde (ø 8 cm), og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag bundene i midten af ovnen i 10-12 min. til de er gyldenbrune i kanten og ovenpå. Afkøl bundene helt på en bagerist.

Bagetid: 10 - 12 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
udstikker
håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
stjernetyl, flørrillet

Mørdej:

1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
150 g flormelis
400 g hvedemel
300 g koldt smør i tern
4 æggeblommer str. M/L

Fyld:

6 dl letmælk
1 brev Dr. Oetker Bagestabil
Kagecreme

Pynt:

200 g flormelis
2 spsk. kogende vand
Dr. Oetker Rød Konditorfarve (evt.)
8 friske bær
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls



3 Fyld:

Hæld mælken i en skål. Med et piskeris piskes cremepulveret i mælken. Pisk kagecremen 1 min. og stil den i køleskabet i 20 min. Kom herefter kagecremen i en sprøjtepose med tylle. Sprøjt creme på halvdelen af de afkølede bunde.

4 Pynt:

Lav en glasur af flormelis, vand og evt. konditorfarve og fordel den på de resterende mørdejsbunde. Pynt med krymmel inden glasuren størkner. Læg de pyntede bunde oven på cremetoppene. Brug den overskydende kagecreme til at lave en lille roset oven på glasuren og pynt med et friskt bær.

Opbevares i køleskabet inden servering.

