

Mini sommerlagkager med bær og hyldeblomstcreme - uden gluten

8 stk.

 for let øvede Op til 90 Min.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

1 Lagkagebunde uden gluten:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker hvidt og skummende. Bland rismel, kartoffelmel og bagepulver i en skål indtil det er ensartet. Sigt de tørre ingredienser i æggemassen og vend derefter dejen sammen. Smør dejen ud i et jævnt lag på to bageplader beklædt med bagepapir.

Bag bundene i ca. 10 minutter til overfladen er let gylden. Hvis bundene får for meget farve i ovnen, kan de dækkes med et stykke stanniol mens de bager færdig.

Vend de færdigbagte bunde ud på bagepapir drysset med sukker og udstik 24 runde kager med en rund udstikker (ca. ø 9 cm.)

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bageplade; 30 x 40 cm
rund udstikker; ø 9 cm
kagerulle
Dr. Oetker engangssprøjtetpose

Lagkagebunde uden gluten:

8 æg str. M/L
350 g sukker
4 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
150 g rismel
100 g kartoffelmel
4 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Hyldeblomstcreme:

2 æg str. M/L
2 blade Dr. Oetker Husblas
2 spsk. sukker
1 spsk. majsstivelse
¼ tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
2 ½ dl sødmælk
½ dl koncentreret hyldeblomstsft
2 ½ dl piskefløde

Pynt:

500 g friske bær - vælg dine favoritter
1 dl flormelis
250 g hvid fondant
flormelis, til udrulning
100 g mørk chokolade

② Hyldeblomstcreme:

Læg husblassen i blød i 5-10 minutter i koldt vand.

Pisk æg, sukker, majsstivelse og vaniljepasta sammen i en gryde. Pisk mælken i og varm cremen forsigtigt op til kogepunktet under konstant omrøring. Kog cremen godt igennem og tilsæt hyldeblomstdrik. Tag gryden af varmen.

Klem vandet ud af husblassen og rør det i den varme creme. Rør indtil husblassen er helt opløst. Sæt cremen til afkøling indtil den er næsten kold og har en tyk og cremet konsistens.

Pisk fløden til en let flødeskum. Vend cremen i flødeskummet. Virker cremen en anelse klumpet, så passér den gennem en sigte, inden den vendes i flødeskummet.

③ Pynt:

Skyl bærrerne og skær større bær i mindre stykker. Vend bærrerne i flormelis og lad dem trække i ca. 30 minutter.

Rul fondanten tyndt ud på et bord drysset med flormelis. Udstik 8 cirkler (ca. ø 9 cm.).

Smør 8 af bundene med et meget tyndt lag creme og læg fondantcirklerne ovenpå.

Kom creme og bær på 8 af de resterende bunde, top med endnu en bund og gentag med creme og bær. Top alle kagerne med en af bundene med fondant på.

Smelt chokoladen og lad den køle en smule ned og kom det i en sprøjtepose. Klip et lille hul. Lav enten snirkler direkte på fondanten eller lav det på et stykke bagepapir. Lad chokoladen stivne og flyt derefter forsigtigt snirklerne over på kagerne.

Pynt evt. kanten af kagerne med rød glasur og krymmel.

Tips:

Opbevar kagerne på køl, hvor de kan holde sig 1-2 dage.



Dr. Oetker Danmark A/S

Kagen kan laves som en stor lagkage, hvormed dejen passer til en springform på ca. ø 24 cm. Den passer til festlige lejligheder som bryllup, konfirmation og studenterfest.

Hvis du ønsker at lave din egen fondant, finder du opskriften "[Hjemmelavet fondant til kreativt kagepynt](#)" på vores hjemmeside.

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

