

Mini-sommerlagkager med bær og hyldeblomstcreme

8 stk.



for let øvede

● Op til 90 Min.



Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

1 Lagkagebunde:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende og luftig med en håndmixer i 4-5 min. Tilsæt vand og pisk det godt sammen. Sigt hvedemel og hjortetaksalt i æggemassen og vend det sammen. Fordel dejen ligeligt på to bageplader beklædt med bagepapir.

Bag bundene i ca. 7-10 min. 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
Dr. Oetker engangssprøjteposer

Lagkagebunde:

8 stk. æg str. M/L
300 g sukker
4 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
½ dl vand
300 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt eller bagepulver

Hyldeblomstcreme:

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

Pynt:

500 g friske bær
1 dl flormelis
250 g hvid fondant
flormelis til udrulning
100 g chokolade til overtræk
Dr. Oetker Pynteglasur, rød

② Hyldeblomstcreme:

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

Pisk æg, sukker, hvedemel eller majsstivelse og Vanilla Paste sammen i en gryde. Pisk mælken i og varm cremen forsigtigt op til kogepunktet under konstant omrøring. Kog cremen godt igennem og tilsæt derefter 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 bærrene og skær større bær i mindre stykker. Vend bærrene 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 kanten af kagerne med Rød Pynteglasur og Chocolate Silver Pearls.



Tips:

Opbevar kagerne på køl, hvor holdbarhed er 1-2 dage.

Kagen kan også laves som en stor lagkage, hvorved dejen rækker til en springform på ca. ø 24 cm. Kagen passer fint 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](#).

