


Naked drip cake med citron og hyldeblomst

12 - 14 portioner

   for let øvede Op til 300 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
3 springforme; ø 20 cm
bagepensel
tynd pensel
Dr. Oetker engangssprøjtepose

Citron og hyldeblomstkage:

400 g blødt smør
500 g rørsukker
6 æg str. M/L
4 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
60 ml koncentreret hyldeblomstsaft
1 dl sødmælk
500 g hvedemel
5 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Hyldeblomst-citron sirup:

1 dl koncentreret hyldeblomstsaft
saft fra 1 citron , ca. 40 ml

Marengskys:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
¾ dl vand
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour

Citronsmørcreme og fyld:

1 ½ poser Dr. Oetker Base for Buttercream (345 g) - resten af posen bruges til citronglasur
350 g blødt smør
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
200 g lemon curd , bruges til fyld i kagen

Citronglasur:

½ pose Dr. Oetker Base for

Naked cake og Drip cake:

Naked cake er den engelske betegnelse for en kage der er smurt op med smørcreme, men ikke dækket helt, så man stadig kan se bundende igennem smørcremen. Det er en rustik og fin måde at dekorere en kage på.

Drip cake er den engelske betegnelse for en kage, der er pyntet med en glasur eller ganache på toppen, der får lov til at løbe eller dryppe tilfældigt ned langs kagens sider. En flot og elegant måde at pynte en kage på.

1 Citron og hyldeblomstkage:

Tænd ovnen på 180 °C almindelig varme eller 160 °C varmluft.

Pisk smør og rørsukker sammen i en stor skål med en håndmixer til det er lyst og luftigt.

Kom æg, Naturlig Citronekstrakt, hyldeblomstsaft og mælk i skålen og pisk det godt sammen. Tilsæt æggemassen til smør- og sukkerblandingen, sammen med mel og bagepulver og pisk dejen godt sammen. Fordel dejen ligeligt i 3 smurte springforme (Ø 20 cm) med bagepapir i bunden.

Bag kagerne i 40-50 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Buttercream (115 g)
revet skal og saft fra 1
ubehandlet citron, 25-35 ml saft,
men juster efter behov

Pynt:

friske hindbær
friske brombær
revet skal fra 1 ubehandlet citron

2 Hyldeblomst-citron sirup:

Bland hyldeblomstsaft og citronsaft i en skål.

Prik de færdigbagte, men stadig varme kager, med et tyndt træspyd over hele overfladen af kagen. Pensl overfladen af kagerne med siruppen, indtil kagerne har absorberet det hele. Lad kagerne køle af i formene på en bagerist i 30 minutter, tag dem derefter ud og lad dem køle helt af.

3 Marengskys:

Skru ovnen ned på 100 °C varmluft.

Kom indholdet fra en pose Perfect Meringues i en stor skål og tilsæt vand. Pisk først kort tid ved lav hastighed og derefter ved højeste hastighed i 3 minutter indtil marengsen er luftig og sej. Fyld marengsmassen i og klip enden af, så hullet bliver ca. 2 cm i diameter.

Sprøjt marengskys på en bageplade beklædt med bagepapir. Hold sprøjteposen oprejst, pres forsigtigt på posen og løft den så op i en hurtig bevægelse for at lave en flot top. Bredden på bunden af marengskyssene skal være ca. 3 cm i diameter.

Bag marengskyssne i ovnen i 60 minutter, indtil de er helt tørre. Ved at bruge varmluft er det muligt at bage flere plader på én gang. Lad marengsene køle af og opbevar dem i en lufttæt beholder indtil brug.

4 Smørcreme:

Kom indholdet af 1½ pose Base for Buttercream i en stor skål sammen med smør og Naturlig Citronekstrakt og pisk med en håndmixer i 4-5 minutter, til smørcremen er lys og luftig. Alternativt kan smørcremen piskes i en standmixer.

5 Samling af kagen:

Placér en af de helt kolde bunde på et kagefad og smør et lag smørcreme over. Lav en fordybning i midten af smørcremen og smør lemon curd ud på bunden ca. 2 cm fra kanten. Top med den næste bund og gentag med smørcreme og lemon curd, slut af med den sidste bund. Smør hele kagen op med smørcreme, start med toppen af kagen og bevæg dig derefter ned langs siderne. Kagen skal kun dækkes at et tyndt lag smørcreme, så man stadig kan se lidt af bundende igennem.

6 Citronglasur og pynt:

Riv skallen fra en citron og pres juicen.

Kom indholdet fra en halv pose Base for Buttercream i en skål, tilsæt citronskal. Rør citronsaft i lidt ad gangen til konsistensen bliver lige som smeltet chokolade. Pas på at glasuren ikke bliver for tynd, da den så vil løbe for meget, når den kommer på kagen.

Spred glasuren ud på toppen af kagen, og lad den dryppe dekorativt ned af siderne. Pynt toppen af kagen med marengskys, friske hindbær, brombær og revet citronskal.

Tip:

Du kan med fordel bage marengskysene et par dage i forvejen. Opskriften på marengskys vil give flere marengskys end du skal bruge til at pynte kagen. Gem dem i en lufttætbeholder og spis dem som småkager.