


Nytårskagen 2019 | Bag live med Liv Martine

10 - 12 portioner

 avanceret Op til 120 Min.

Bag live med Liv:

Opskriften blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Nytårskagen 2019 | Bag live med Liv Martine](#)

Note - filmen er optaget i 2019, og indeholder produkter der nu er udgåede. Opskriften her er tilrettet for at skabe tilnærmelsesvis det samme resultat som i originalen.

1 Pralinébund med coco pops:

Smelt sukkeret på panden, ved lav varme, til en mørk karamel. Tilsæt hasselnøddeflager og rør massen sammen til en nøddepraliné. Spred pralinéen på et stykke bagepapir og lad den køle af.

Smelt mælkechokoladen forsigtigt i mikroovn eller over et vandbad. Rør coco pops i chokoladen.

Blend den afkølede praliné (karameliserede nødder), og rør den i chokoladeblandingen.

Beklæd springform (ø 16 cm) eller kagering med bagepapir i bunden, og kageplast langs siden. Fordel chokoladeblandingen i bunden af formen, pres den let sammen og kom på køl indtil den har sat sig.

Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker
springform; ø 16 cm
silikoneform; rund
stavblender
chokolade- eller sukkertermometer
træpind

Pralinébund med coco pops:

100 g sukker
2 poser Dr. Oetker Hasselnøddeflager (100 g)
150 g grofthakket mælkechokolade
50 g coco pops el. rice krispies

Mælkechokolade creameux:

10 g Dr. Oetker Familie-Pakke Budding med vaniljesmag
15 g sukker
2 dl piskefløde
50 g grofthakket mælkechokolade

Champagnemousse med passionsfrugt:

4 blade Dr. Oetker Husblas
2 dl sød mousserende vin - f.eks. asti
3 passionsfrugter
75 g sukker
4 dl piskefløde
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract

Glaze:

3 blade Dr. Oetker Husblas
120 g hakket hvid chokolade
1 dl piskefløde
75 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
1 spsk. glukosesirup

Chokoladetal:

150 g grofthakket mælkechokolade
Dr. Oetker Silver Pearls

2 Mælkechokolade cremeux:

Afvej 10 g buddingepulver og bland det sammen med sukker og ½ dl piskefløde til en jævning.

Kom den resterende fløde (1½ dl) i en kasserolle og varm den op til kogepunktet. Tag kasserollen af blusset og rør jævningen i under kraftig piskning. Sæt kasserollen tilbage på blusset og kog cremen igennem i 1 minut, imens der piskes kraftigt.

Hæld herefter cremen over den hakkede chokolade og rør det sammen indtil chokoladen er helt smeltet og indarbejdet i cremen.

Hæld cremeux'en over pralinebunden og fordel den jævnt. Sæt bunden tilbage på køl i mindst en time, eller alternativt 30 minutter i fryseren.

3 Champagnemousse med passionsfrugt:

Kom husblas i blød i koldt vand, et blad ad gangen, og lad det stå i blød i mindst 10 minutter.

Varm den mousserende vin, kødet fra passionsfrugterne og sukker op til lige under kogepunktet. Tag gryden af varmen. Klem vandet fra husblassen og smelt den i den varme masse. Hæld derefter massen igennem en si, så kernerne sies fra. Stil det til afkøling.

Pisk flødeskum og vaniljeekstrakt til en let skum og vend det sammen med den fingervarme champagnemasse, ad to omgange. Fyld moussen i silikoneformen (det er vigtigt at sætte formen på et bræt eller fad, da det ellers er svært at flytte rundt på den), men fyld ikke formen helt op, da bunden også skal kunne være der. Gem også lidt mousse, da det bagefter skal hældes over bunden.

Tag chokoladebunden ud af køleskabet og befri den fra formen. Kom forsigtigt bunden ned ovenpå moussen, bunden skal vendes på hovedet, således at chokolade cremeux kommer først ned i moussen. Hæld den resterende mousse over bunden (der er måske mousse tilovers, kom det i nogle glas, til en ekstra lille dessert). Sæt kagen på frys natten over.

4 Glaze:

Kom husblas i blød i koldt vand i ca. 10 minutter.

Varm fløde, sukker, Concentrated Yellow Colour og glukosesirup op i en gryde, og rør til sukkeret er opløst. Tag det af varmen. Klem vandet fra husblassen og smelt det i den varme masse.

Kom den hakkede hvide chokolade i en høj, smal beholder. Hæld den varme flødeblanding over og kom stavblenderen skråt ned i den høje beholder, så der dannes så få luftbobler som muligt. Hold stavblenderen dækket af massen og blend indtil det er en enstartet gul og glitrende masse. Lad herefter glazen køle ned til 32-35 °C.

5 Sådan overtrækkes kagen med glaze:

Hent kagen direkte fra fryseren og befri den fra silikoneformen. Vend kagen om, da den jo er støbt "på hovedet" i formen. Placer kagen ovenpå en mindre skål, så glazen kan løbe ned over siderne på kagen. Læg et stykke bagepapir under skålen til at opsamle den overskydende glaze. Hæld nu glazen over kagen i cirkelbevægelser, og lad glazen sætte sig på den kolde kage. Afslut med forsigtigt at trimme kanten fornedet for dråber af glaze.

Løft kagen over på et serveringsfad og lad den tø op ved stuetemperatur i 3-4 timer. Umiddelbart inden servering, pyntes den med chokoladetal.

6 Chokoladetal:

Print pdf skabelonen ud med tallet 2019.

Temperer chokoladen til 31 °C ved at komme den hakkede chokolade i en plastikskål, der tåler mikroovn. Opvarm chokoladen i mikroovnen i 10 sekunder ad gangen. Tag den ud og rør rundt. Når chokoladen begynder at smelte, varmes den 5 sekunder ad gangen indtil den rammer en temperatur på 29-31 °C.

Kom chokoladen i en sprøjtepose og klip et lille hul. Kom et stykke bagepapir ovenpå skabelonen og sprøjt tallet ud i chokolade. Dekorér herefter tallene med Chocolate Silver Pearls og lad chokolade sætte sig. Når tallene har sat sig vendes de om og der sprøjtes chokolade på bagsiden, så træspydene kan fastgøres. Husk at klippe spydene til, så de ikke er for lange.



Tips:

Hvis du ikke har en silikone form, så kan kagen støbes i en ø 20 cm springform istedet. Vær opmærksom på at skabe en hel glat overflade som basis for en vellykket glaze.

Hvis du vil vide mere om chokoladetemperering, kan du læse alle vores tips og tricks om [chokoladetemperering her](#).