

Perfect Pink - lagkage med jordbærskum

6 - 8 portioner



nem

● Op til 50 Min.



Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

1 Lagkagebunde:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende og luftigt med en håndmixer i 4-5 min. Tilsæt vand og pisk det godt sammen. Sigt hvedemel og bagepulver i æggemassen og vend det sammen. Fordel dejen i de fire små, smurte og meldryssede lagkageforme, gerne med bagepapir i bunden. Bag dem i midten af ovnen i ca. 8 min.

Mærk efter med et træspyd om de er nok bagt. Lad bundene køle helt af på en bagrist inden de forsigtigt tages ud af formene.

Bagetid: 8 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker Retro lagkageform
Dr. Oetker engangssprøjtepose
stjernetyl, flerrillet
rund tyl

Lagkagebunde:

2 æg str. M/L
75 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
1 spsk. vand
75 g hvedemel
¼ tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Marengstoppe:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
¾ dl vand (75 ml)
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour

Jordbærskum:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Strawberry Taste
2 ½ dl letmælk
jordbærmarmelade

Pynt:

jordbær
hindbær

2 Marengstoppe:

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

Bland posens indhold med vand. Pisk med en håndmixer først på lav hastighed i kort tid og herefter på høj hastighed i 3 min. Blandingen er klar, når marengsen er luftig og stiv.

Tilsæt ca. 1 tsk. Concentrated Pink Colour til marengsmassen, tilsæt mere eller mindre farve til den ønskede lyserødefarve opnås. Læg en sprøjtepose med stjernetylle på bordet og åben den. Kom ca. 1 tsk. Concentrated Pink Colour ind i posen. Tryk posen sammen, så farven fordeles på indersiden. Fyld posen med den lyserøde marengsmasse.

Sprøjt små marengs (ca. ø 2-3 cm) ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag marengsene i ovnen i 60 min.

Bagetid: 60 minutter

3 Jordbærskum:

Hæld indholdet af brevet med Cake Mousse med jordbærsmag over i en skål og tilsæt mælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 min. og herefter i 4 min. ved høj hastighed til moussen er luftig. Kom moussen i en sprøjtepose med en rund tylle.

4 Pynt:

Smør alle lagkagebundene med et tyndt lag jordbærmarmelade.

Læg en kagebund på serveringsfadet. Sprøjt dutter af jordbærmoussen på bunden og læg en lagkagebund ovenpå. Fortsæt på samme måde med alle lagkagebundene. Slut af med at sprøjte dutter med resten af jordbærmoussen på toppen af kagen.

Pynt kagen med friske jordbær skåret i mindre stykker, hindbær og marengstoppe.

Tips:

Marengstoppene kan med fordel laves dagen forinden og opbevares i en lufttæt beholder indtil kagen skal pyntes. Kom marengsene på kagen kort tid inden servering, da de ellers vil blive bløde.

Har du overskydende marengs så kan du bruge resten af marengsmassen til at lave fine marengshjerter, der kan sprøjtes på en pind og bages i ovnen. De kan sættes på bordet som lækker, spiselig pynt.

Find alle vores bedste tips og opskrifter på lagkager på vores [temaside](#).

