

Piña Colada lagkage

10 - 12 portioner

 for let øvede Op til 90 Min.

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

1 Kokosbund:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende og luftig med en håndmixer i 4-5 minutter. Tilsæt vand og pisk det godt sammen. Sigt hvedemel og bagepulver i æggemassen, tilsæt kokosmel og vend det hele sammen. Kom dejen i en smurt springform (ø 24 cm), gerne med bagepapir i bunden. Bag kokosbunden nederst i ovnen i 18-20 minutter.

Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet, når det trækkes ud. Hvis kagen får for meget farve i ovnen, kan den dækkes med et stykke stanniøl mens den bager færdig. Lad bunden køle helt af på en bagerist.

Bagetid: 18 - 20 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

Dr. Oetker vinkelpalet - lille
håndmixer
springform; ø 24 cm
kagering
kageplast
muffinform i metal

Kokosbund:

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

Piña Colada mousse:

1 dåse ananas ananas i skiver eller
tern, 100 g skal bruges
7 blade Dr. Oetker Husblas
4 dl kokosmælk fra dåse - ikke light
1 dåse Nestlé sødet kondenseret
mælk
2 tsk. Dr. Oetker Romaroma
4 pasteuriserede æggeghvider

Ananasgelé:

3 blade Dr. Oetker Husblas
2 dl ananassaft fra dåsen med
ananas
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow
Colour

Ananas blomster og pynt:

1 frisk ananas
Dr. Oetker Bagelim
Dr. Oetker Silver Pearls
kokosflager

2 Piña Colada mousse:

Før en springform eller en kagering med kageplast, sæt den på et fad. Kom kokosbunden i formen.

Blend de 100 g drænede ananas til puré. Smør puréen udover kokosbunden.

Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 5 minutter.

Bland kokosmælk og kondenseret mælk sammen i en skål. Klem husblassen for vand og smelt den sammen med romaromaen, enten i mikrobølgeovn eller i en lille gryde, pas på at massen ikke bliver for varm. Kom 3 spsk. af mælkeblandingen over i den smeltede husblas. Hæld derefter husblassen over i skålen med mælkeblandingen. Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i massen ad to omgange.

Hæld moussen over bunden. Kom kagen på køl indtil fyldet har sat sig, ca. 3-4 timer.

3 Ananasgelé:

Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 5 minutter.

Smelt husblassen sammen med 3 spsk. af ananassaften, enten i mikrobølgeovn eller i en lille gryde, pas på at væsken ikke bliver for varm.

Rør Concentrated Yellow Colour ud i 1 spsk. ananassaft. Rør det derefter sammen med den smeltede husblas. Bland herefter husblassen med resten af den stuetempererede ananassaft. Hæld forsigtig geléen over kagen. Kom på køl indtil geléen har sat sig.



4 Ananas blomster og pynt:

Tænd ovnen på 125 °C traditionel varme.

Skær skrællen af ananasen. Skær derefter ananassen i så tynde skiver som muligt, et mandolinjern kan være en god hjælp her. Kom skiverne på en bageplade med bagepapir og bag midt i ovnen i 25 minutter. Tag derefter ananassen ud og vend alle skiverne, og bag dem i yderligere 25 minutter. I stedet for ovnen kan du også bruge en mikrobølgeovn. Her kommer du en skive ind ad gangen i et minut indtil den er blød.

Skru ovnen ned til 50 °C varmluft.

Kom de bløde ananasskiver i en lille muffinform af metal. Lad dem tørre i 4-8 timer i ovnen. Lad dem køle helt af.

Bagetid: 50 minutter

Kom lidt bagelim i midten af hver ananasskive, pynt med Chocolate Silver Pearls krymmel og lad tørre.



Befri kagen fra kagering og kageplast, brug evt. en lille vinkelpalet eller en kniv.

Dekorér bunden af kagen med kokosflager. På toppen af kagen sættes ananasblomsterne.





Tips:

Hvis bagelimen driller lidt, kan du lune den i varmt vand inden brug.

Kagen og ananasblomsterne kan med fordel laves dagen før de skal bruges. I så fald skal kagen blot pyntes inden servering.

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

