


Pink Fault Line Cake

ca. 12 portioner

 for let øvede Op til 90 Min.

Tænd ovnen på 175° C varmluft.

1 Citronkage:

Pisk smør og indholdet fra posen med Juicy Lemon Icing & Frosting sammen, til den er blød og luftig, 2-3 minutter. Tilsæt æg et ad gangen og pisk godt efter hvert æg.

Bland, i en anden skål, hvedemel, vaniljesukker og bagepulver sammen. Sigt det i smørblandingen. Tilsæt mælk og rør dejen godt sammen.

Fordel dejen ligeligt mellem to smurte springforme ([Dr. Oetker Retro springform, ø 18 cm](#)) med bagepapir i bunden og bag kagerne i ca. 30 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Lad kagerne køle helt af i springformene. Fjern form og bagepapir og flæk begge kagebunde på midten, så der i alt bliver fire lige tykke kagebunde.

Ingredienser:

Redskaber:

2 Dr. Oetker Retro springforme; ø 18 cm
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
håndmixer
Dr. Oetker kagekam
kageplast
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Citronkage:

300 g blødt smør
1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting
2 æg str. M/L
260 g hvedemel
4 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
3 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 ½ dl letmælk

Citroncreme:

1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting
250 g mascarpone
3 dl piskefløde

Lyserød bær smørcreme:

1 pose Dr. Oetker Berry Fantasy Icing & Frosting
250 g blødt smør
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour

Dekoration:

1 dåse Dr. Oetker Sweetheart

2 Citroncreme:

Kom indholdet fra en pose Juicy Lemon Icing & Frosting, mascarpone og piskefløde i en skål og pisk til det får samme konsistens som fast flødeskum.

Placér en kagebund på et serveringsfad og kom kageplast og ringen til springformen (eller en kagering) omkring bunden. Fordel en tredjedel af fyldet på bunden og kom den næste bund på. Gentag med de resterende kagebunde og fyld, slut af med den sidste bund. Lad kagen sætte sig lidt i køleskabet.

3 Lyserød bær smørcreme:

Kom indholdet fra en pose Berry Fantasy Icing & Frosting i en skål, tilsæt stuetempereret smør. Pisk med en håndmixer i 4 minutter til smørcremen er luftig. Farv smørcremen med Concentrated Pink Colour indtil ønsket farve opnås.

4 Dekoration:

Hæld de fire forskellige slags krymmel fra Sweet Heart krymmel mix i en skål, og bland det godt sammen.

Tag kagen ud fra køleskabet og befri den fra form og kageplast. Brug gerne en vinkelpalet (fx [Dr. Oetker lille vinkelpalet](#)) til at fordele noget af smørcremen i et jævnt bånd langs midten af kagen. Brug hænderne til forsigtigt at trykke krymmelblandingen ind i båndet af smørcreme.

Fordel derefter den resterende smørcreme på resten af kagen, men lad midten af kagen med krymmel være fri (se billedet). Brug gerne en vinkelpalet til at fordele smørcremen over kagen og en kagekam (evt. [Dr. Oetker kagekam - ekstra høj](#)) til at jævne smørcremen ud, så den får en helt glat overflade og midten står skarpt frem. Lad kagen sætte sig i køleskabet inden servering.

Tip:

Denne Fault Line Cake kan også laves om til en citronelskers drøm, bare erstat Berry Fantasy Icing & Frosting i smørcremen med Juicy Lemon Icing & Frosting, så får du en fin gul kage. Brug lige den krymmel du bedst kan lide!