

Rensdyrkage

10 - 12 portioner



avanceret

● ● ● ● Op til 240 Min.



1 Fondant pynt:

Fondant dekorationerne skal tørre i mindst 24 timer inden kagen pyntes, derfor skal de laves mindst dagen før.

Udskriv skabelonerne, der skal bruges til at lave rensdyrets gevir og øjne.

Ælt fondant og kakaopulver sammen, ælt indtil fondanten får en ensformet lys brun farve. Tag ca. 1/4 af fondanten fra og tilsæt mere kakaopulver og ælt indtil den får en mørkere brun farve.

Rul den lysebrune fondant ud til en tykkelse på 5 mm. Skær et gevir ud ved at følge skabelonen og sæt et træspyd fast i bunden af hvert gevir.



Ingredienser:

Redskaber:

4 træspyd
kagerulle
håndmixer
2 springforme; ø 16 cm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm
Dr. Oetker kagekam - ekstra høj

Fondant pynt:

100 g hvid fondant
kakao

Kagebunde med kokos og mandelsmag:

250 g blødt smør
180 g sukker
1 knsp. fint salt
4 æg str. M/L
250 g hvedemel
70 g majsstivelse
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
50 g kokosmel (revet kokos)
180 ml sødmælk
2 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma

Mascarponefyld med kokos:

60 g flormelis
250 g mascarpone
3 dl piskefløde
75 g kokosmel (revet kokos)
1 - 2 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma

Smørcreme med chokoladesmag:

250 g blødt smør
1 pose Dr. Oetker Choco Dream Icing & Frosting
3 spsk. kakao
ca. 40 dråber Dr. Oetker Concentrated Black Colour eller omkring ½ tsk.
1 tsk. kakao
ca. 20 dråber Dr. Oetker Concentrated Red Colour eller omkring ¼ tsk.

Tag de afskårne stykker af den lysebrune fondant, ælt dem sammen og rul det ud til en tykkelse på 2 mm. Skær to dråbeformede stykker ud ved at bruge skabelonen, det skal udgøre ørernes inderside.

Dr. Oetker Black & Gold

Rul den mørkebrune fondant ud til en tykkelse på 3 mm, og skær to større dråbeformede stykker ud til ører, brug skabelonen.

Brug lidt vand til at sætte de små lysebrune fondantdråber fast på de større mørkebrune stykker. Læg spidsen af et træspyd i bunden af den ene dråbe og fold bunden af øret omkring spyddet, så det sidder fast og kan stikkes ned i kagen. Gentag med det andet ører.

Læg alle fondantstykkerne på en bageplade beklædt med bagepapir og lad stykkerne tørre ved stuetemperatur i mindst 24 timer.



2 Kagebunde med kokos og mandelsmag:

Tænd ovnen på 180 °C traditionel ovn.

Pisk smør, sukker og salt sammen med en håndmixer indtil blandingen er let og luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk godt imellem hvert æg.

Bland mel, majsstivelse, bagepulver og kokos sammen. Tilsæt melblanding, mælk og Mandelaroma skiftevis lidt ad gangen til smørblandingen. Pisk med en håndmixer til dejen er ensartet og glat.

Fordel dejen i to smurte springforme (ø 16 cm) med bagepapir i bunden. Bag kagerne midt i ovnen i ca. 40 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. 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.

Bagetid: ca. 40 minutter

3 Mascarponefyld med kokos:

Bland flormelis og mascarpone og pisk til det er glat og uden klumper, tilsæt derefter langsomt piskefløden lidt ad gangen imens der piskes. Pisk til blandingen er stiv. Tilsæt til sidst revet kokos og Mandelaroma og vend det godt sammen.

Læg den nederste kagebund på et serveringsfad og fordel 1/3 af fyldet over bunden (kagen kan med fordel samles i en kagering eller i ringen fra en af springformene). Læg den næste kagebund på. Gentag med fyld og bunde til alt fyldet og alle bundene er brugt. Slut af med den sidste bund. Sæt kagen på køl.

4 Smørcreme med chokoladesmag:

Kom stuetempereret smør og indholdet fra en pose Icing & Frosting Choco Dream i en stor skål og pisk med en håndmixer i 4 minutter til blandingen er let og luftig.

Kom 3 store spiseskeer af smørcremen i en sprøjtepose med en stjernetyl (ø 8 mm), læg den til side.

Tag yderligere 2 spiseskeer frosting fra, kom 1 spiseske i hver sin lille skål, sæt begge skåle til side.

Kom 3 spsk. kakao i den resterende smørcreme og pisk det godt sammen, så der fås en smørcreme i en mørkere brun farve. Smør derefter kagen op med den mørkebrune smørcreme, så kagebunden ikke længere er synlig. Brug [Dr. Oetkers kagekam med ekstra højde](#), eller en paletkniv til at få en glat overflade, og sæt kagen på køl igen.



Tag en af de små skåle med 1 spsk. brun frosting og tilsæt Concentrated Black Colour og 1 tsk. kakao. Rør blandingen godt sammen, tilsæt evt. lidt mere farve, hvis nødvendigt for at den bliver rigtig sort. Kom smørcremen i en sprøjtepose, klip et lille hul og sprøjt rensdyrets øjne foran på kagen.



Tag den anden lille skål med brun frosting og farv den rød med Concentrated Red Colour, kom det i en sprøjtepose og klip et forholdsvis stort hul. Sprøjt rensdyrets næse foran på kagen under øjnene.



Sæt ører og gevir fast ovenpå kagen.



Tag sprøjteposen med den lysebrune smørcreme og sprøjt rosetter på toppen af rensdyrets hoved mellem ørerne og geviret.



Drys til slut rosetterne med lidt Black & Gold krymmel.



Tips:

Du kan også tilføje flødeost til frosting for at give den en lidt friskere smag. Vandet i flødeosten vil dog medføre, at fondanten går i stykker med tiden, så kagen skal spises hurtigere.

Hvis du ikke har lyst til at lave fondantpynt, kan du forme et gevir af piberensere, dæk enderne der skal stikkes ned i kagen til med lidt husholdningsfilm.

Hvis du ønsker at kagen er lidt større, men også lavere kan du med fordel bage den i en ø 18 cm springform, det er måske nødvendigt at justere bagetiden lidt.