

Snemandskage

10 - 12 portioner

 avanceret Op til 240 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
2 træspyd
minihakker
håndmixer
2 springforme; ø 16 cm
Dr. Oetker kagekam - ekstra høj
fondant udglatter

Fondantdekorationer:

150 g hvid fondant
Dr. Oetker Concentrated Orange Colour
Dr. Oetker Baking Cocoa
200 g Dr. Oetker Sort Dekorationsfondant

Kagebunde med æble og kanel:

2 æbler
2 poser Dr. Oetker Hasselnøddeflager (100 g)
250 g blødt smør
180 g sukker
1 knsp. fint salt
4 æg str. M/L
220 g hvedemel
70 g majsstivelse
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
2 tsk. stødt kanel
180 ml æblejuice

Mascarpone og æblefyld:

3 æbler
60 g flormelis
1 ½ tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 tsk. stødt kanel
250 g mascarpone
3 dl piskefløde

Smørcreme:

300 g smør
300 g flormelis
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt

① **Fondantdekorationer:**

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

Udskriv skabelonen til snemandens hat og andet pynt.

Farv halvdelen af den hvide fondant orange med Concentrated Orange Color og form den som snemandens næse, brug skabelonen som guide.

Ælt kakaopulver ind i den resterende hvide fondant, så den bliver brun og lav snemandens arme ud fra skabelonen. Sæt forsigtigt et træspyd ind i bunden af hver arm.

Rul den sorte fondant ud til en tykkelse på 5 mm og skær en cirkel ud til bunden af snemandens hat (brug skabelonen). Skær en strimmel af den resterende sorte fondant på ca. 66 x 5 cm. Form den som en cylinder og sæt den fast på den udskårne bund med lidt vand. Lav snemandens øjne og mund af den resterende sorte fondant, brug igen skabelonen.

Lad alle fondantstykker tørre ved stuetemperatur i mindst 24 timer.



Fondantovertræk:

majsstivelse til udrulning

850 g hvid fondant

Dr. Oetker Concentrated Blue Colour

2 Kagebunde med æble og kanel:

Tænd ovnen på 180 °C traditionel ovn.

Skræl æblerne og skær dem i tern på ca. 1x1 cm. Kom hasselnøddeflagerne i en minihakker og blend dem fint.

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, malet hasselnødder, bagepulver og kanel sammen. Tilsæt derefter skiftevis melblandingen og æblejuice lidt efter lidt, 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.

3 Mascarpone og æblefyld:

Skræl æblerne og riv dem fint. Brug køkkenrulle til at presse noget af saften ud af de revne æbler. Sæt æblerne til side.

Rør flormelis, stødt kanel og vaniljesukker sammen.

Pisk mascarpone til den er glat og uden klumper, tilsæt derefter piskefløden lidt ad gangen. Så snart blandingen begynder at stivne, tilsættes flormelis blandingen langsomt og der piskes indtil cremen er stiv. Tilsæt revet æble og vend det i cremen så det bliver godt fordelt.

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 bundende er brugt. Slut af med den sidste bund. Sæt kagen på køl.

4 Smørcreme:

Pisk stuetempereret smør, flormelis og Naturlig Vaniljeekstrakt sammen med en håndmixer til blandingen er let og luftigt. Fordel et lag smørcreme over hele kagen og smør det jævnt ud over kagens overflade med en paletkniv eller en kagekam ([evt. Dr. Oetker kagekam med ekstra højde](#)) og lad smørcremen sætte sig lidt i køleskabet.



5 Fondantovertræk:

Drys et bord med majsstivelse og rul den hvide fondant tyndt ud.



Dæk hele kagen med fondanten og glat den ud med en fondant udglatter for at få en jævn og glat overflade.



Skær overskydende fondant af omkring bunden af kagen, gem den da den skal bruges til halstørklædet.



Brug lidt vand til at fastgøre de forberedte øjne, næse, mund og hat på kagen.

Farv den overskydende hvide fondant lyseblå med lidt Concentrated Blue Colour. Rul lidt af den blå fondant til en pølse og rul den derefter ud med en kagerulle til en tykkelse på 2 mm. Skær et lille smalt bånd ud (22 x 1 cm), der kan nå rundt om hatten (brug skabelonen). Fastgør det på hatten med lidt vand.



Rul resten af den lyseblå fondant ud til et langt bånd med en tykkelse på 3 mm, og skær snemandens tørklæde ud (80 x 5 cm). Brug skabelonen for at få formen helt rigtig.

Placér det lange stykke fondant rundt omkring bunden af kagen. Lav nogle snit ind i hver ende af tørklædet på ca. 3 cm. Der skal være et par millimeter mellem hvert snit, således at det danner frynserne på snemandens halstørklæde.



Stik til sidst forsigtigt snemanden arme ind i hver side af kagen.





Tips:

Hvis din fondant er for blød så prøv at ælte en lille smule majsstivelse eller flormelis ind i den.

Du kan også selv lave sort fondant. For en intens, sort nuance skal du først bruge kakao ([Dr. Oetker Baking Cocoa](#)) for at få en mørk base og derefter så meget [Dr. Oetker Concentrated Black Colour](#) der skal til for at fondanten får en intens sort farve. Kakaoen sørger også for, at fondanten ikke bliver alt for klistret. Hvis fondanten er for blød efter du har arbejdet med den, så læg den til side en times tid inden du former dekorationerne.

Det kan være en god idé at have hansker på når man indfarver fondant, så man ikke får farvede hænder.

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.

