

# Studenterbrød

15 - 18 portioner

 for let øvede

● Op til 45 Min.



## 1 Mørdejsbund:

Kør mel, flormelis, koldt smør og salt sammen til en smuldret konsistens i en foodprocessor. Saml dejen med æg og vaniljepasta. Ælt dejen hurtigt sammen og kom den i en frysepose. Tryk dejen flad i fryseposen og kom den i fryseren til den er gennemkold.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

Rul dejen ud på et meldrysset bord til en rektangel på ca. 18 x 28 cm, så den passer i formen. Kom mørdejen i en rektangulær form (18 x 28 cm) med bagepapir i bunden og prik dejen med en gaffel.

Bag mørdejsbunden i midten af ovnen i 10-15 minutter til den er gylden og færdigbagt. Køl den af i formen.

**Bagetid: 10 - 15 minutter**

## 2 Romkuglemasse:

Kom kageresterne i en skål og tilsæt hindbærmarmelade, kakao, Romaroma og Mandelaroma og rør med en håndmixer med dejkroge til massen er ensartet.

Smør mørdejsbunden med et tyndt lag marmelade og fordel derefter romkuglemassen over bunden. Glat den jævnt ud.

## Ingredienser:

### Redskaber:

foodprocessor  
kagerulle  
Dr. Oetker rektangulær springform; 28 x 18 cm  
håndmixer med dejkroge  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

### Mørdejsbund:

150 g hvedemel  
50 g flormelis  
80 g koldt smør  
1 knsp. fint salt  
1 æg str. S/M  
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vanilla Paste

### Romkuglemasse:

800 g færdig kage fx kagerester af roulade, mazarin- eller chokoladecake  
40 g hindbærmarmelade (cremet)  
2 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa  
38 ml Dr. Oetker Romaroma (1 hel flaske)  
3 - 4 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma  
50 g hindbærmarmelade (cremet) - til at smøre på mørdejsbunden

### Pynt:

1 pose Dr. Oetker Base for Buttercream  
½ dl vand  
Dr. Oetker Choco Mix

**3 Pynt:**

Hæld indholdet af en pose Base for Buttercream i en skål og tilsæt vand. Rør rundt et øjeblik så glasuren får en ensartet konsistens.

Fordel glasuren på studenterbrøddet med en lille paletkniv og drys med Choco Mix krymmel. Lad kagen sætte sig et par timer i køleskabet. Skær studenterbrødene ud i passende stykker.

**Tips:**

Mørdejen kan også laves i hånden. Smuldr mel, flormelis, koldt smør og salt sammen og saml dejen med æg og vaniljepasta.

Hvis du ikke har en firkantet springform, så løft forsigtigt mørdejsbunden ud af den firkantede form du bruger, kom husholdningsfilm i og læg bunden tilbage, inden du kommer romkuglemassen over. På denne måde kan du nemmere få den færdige kage ud af formen.

Skal du holde studenterfest - så er det da oplagt at servere studenterbrød til de nybagte studenter!

